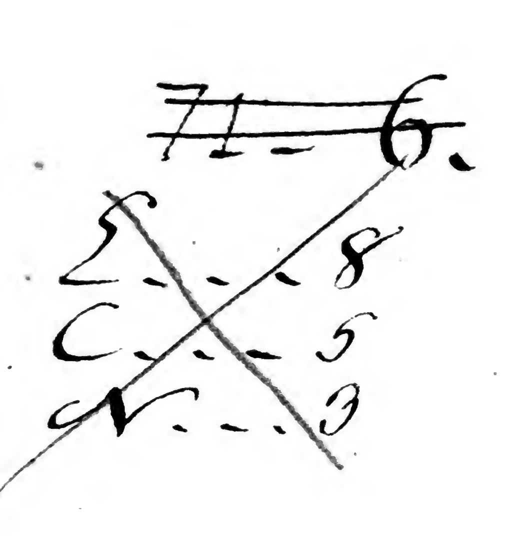





71 — 6.
Σ . . . 8
C . . . 5
N . . . 3

TRAITÉ DES ALIMENTS,

OU L'ON TROUVE

PAR ORDRE, ET SEPAREMENT.

La difference & le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier ; les bons & les mauvais effets qu'ils peuvent produire ; les principes en quoi ils abondent ; le temps, l'âge & le temperament où ils conviennent.

Avec des Remarques à la suite de chaque Chapitre, où l'on explique leur nature & leurs usages, suivant les principes Chymiques, & Méchaniques.

Par M. LOUIS LEMERY, Docteur Regent en la Faculté de Medecine de Paris, de l'Academie Royale des Sciences.

SECONDE EDITION,

revue, corrigée & augmentée par l'Auteur.



A PARIS,

Chez PIERRE WITTE, à l'Ange Gardien rue saint Jacque, au-dessus de la rue des Mathurins.

M D C C V.

AVEC APPROBATIONS ET PRIVILEGE DU ROI.



A

MONSIEUR

BOUDIN,

CONSEILLER D'ETAT, Premier Medecin de MONSEIGNEUR, Docteur-Regent, & ancien Doyen de la Faculté de Medecine de Paris.

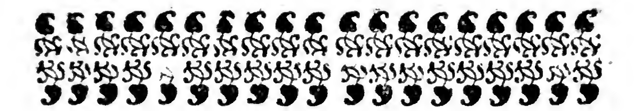


ONSIEUR,

J'ose enfin m'applaudir des présentimens que j'eus de votre élevation, dés que j'eus l'honneur de vous connoitre; les sentimens que le premier, & le plus éclairé des Medecins a toujours eû pour vous, témoignages aßurez de son discernement & de votre merite, m'en étoient d'heureux présages; mais ces qualitez du cœur & de l'esprit, si propres à vous gagner l'estime & la confiance de tout le monde, jointes

à une profonde érudition, & à une experience consommée, m'en étoient de sûrs garants. Ce furent ces qualitez, MONSIEUR, *si necessaires à un grand Medecin, qui porterent le Roi à vous assûrer la place que vous remplissez, & qui déterminerent Sa Majesté à vous en avancer les honneurs, quoiqu'un autre en fût encore en possession. Vous ne voulûtes pas me permettre,* MONSIEUR, *de vous parler des avantages de cette glorieuse designation, quand j'eus l'honneur de vous offrir mon Livre pour la premiere fois; mais aujourd'hui, que vous en êtes en pleine jouissance, & que vous ne les partagez plus avec personne, je crois pouvoir vous en marquer toute ma joye, sans interesser votre modestie, & j'en saisis avec ardeur l'occasion, en vous offrant la seconde Edition de mon Livre; j'espere,* MONSIEUR, *que vous recevrez avec votre bonté ordinaire, ces nouvelles marques de l'attachement inviolable, & du respect sincere avec lequel je suis,* MONSIEUR,

Votre tres-humble, &
tres-obéissant serviteur
LEMERY.



PRE'FACE.

LE corps humain doit être consideré comme un aſſemblage merveilleux de pluſieurs ſortes de parties, qui par le ſecours mutuel qu'elles ſe prêtent les unes aux autres, concourent toutes enſemble à entretenir les fonctions & la vie de cette admirable machine. Chacune de ces parties étant dans un mouvement conſiderable, ſouffre une diſſipation continuelle de ſa propre ſubſtance, & elle a par conſequent un beſoin indiſpenſable d'aliments qui l'entretiennent, ou qui la fortifient. Cependant ſi les aliments contribuent ſi neceſſairement à la conſervation de notre ſanté & de notre vie, ils produiſent auſſi la plûpart des maladies auſquelles nous ſommes ſujets, & cauſent ſouvent une mort précipitée par le mauvais uſage qu'on en fait.

On voit donc que le fondement d'une bonne ſanté & d'une longue vie, conſiſte principalement à ſçavoir approprier à chaque temperament, les aliments qui lui conviennent davantage ; & qu'ainſi une des connoiſſances qui nous doit tou-

cher le plus vivement, eſt celle des qualitez des aliments.

Pluſieurs Auteurs ont parlé ſur cette matiere, mais les uns en ont fait de ſi longs Traitez, qu'il n'y a point de Lecteur qui ne ſe rebute en enviſageant ſeulement la longueur de l'Ouvrage; d'autres l'ont fait d'une maniere ſi ſterile & ſi abregée, qu'à peine y trouve-t-on le quart des choſes qui y devroient être. D'ailleurs comme la plûpart de ces Auteurs ont écrit dans un temps où l'on ſe contentoit de certains termes uſitez chez les Peripateticiens, pour expliquer les phenomenes de la nature; leurs Livres ne paroiſſent plus auſſi bons dans ce temps-ci, ou l'on demande des raiſons, plûtôt que des termes.

Voilà ce qui m'a déterminé à travailler ſur un ſujet ſi important. Je ne prétens pas avoir parfaitement rempli mon deſſein; mais j'aſpire à la louange d'avoir mieux fait que ceux qui m'ont precedé.

J'ai ſuivi un même ordre dans tous les Chapitres de ce Traité. Je parle d'abord des eſpeces & du choix de l'aliment dont il s'agit, enſuite des bons & des mauvais effets qu'il produit ordinairement; des principes chymiques qu'il contient, & de ceux en quoi il abonde; & enfin du tems, de l'âge & du temperament où il convient le plus. Piſanelle dans ſon Traité des Aliments, a tenu à peu prés le même ordre,

mais nous nous reſſemblons bien peu dans la maniere dont nous expliquons l'un & l'autre la nature & les proprietez des Aliments.

A la ſuite de chaque Chapitre, on trouvera des Remarques qui ſont la principale & la plus grande partie de mon Ouvrage. J'y explique par des raiſonnemens chymiques & méchaniques, les qualitez & les vertus que j'ai attribuées à chaque Aliment. A la fin des Remarques, je donne l'étimologie du nom de la plûpart des Aliments; il y en a pluſieurs qui paroiſſent tres-raiſonnables, d'autres qui ne ſont peut-être pas tout-à fait ſi vraiſemblables : mais comme je ne les y ai ramaſſées que pour faire quelque plaiſir au Lecteur, & pour l'informer de ce qui a été écrit par pluſieurs Auteurs qui ſe ſont appliquez à ce genre d'érudition, je ne m'en rends en aucune façon le garant.

Je dirai ici deux mots ſur une certaine uniformité qui regne dans les Chapitres de ce Livre, à cauſe de l'ordre que je me ſuis preſcrit, & qui m'oblige quelquefois à tomber dans des repetitions qui pouroient paroître vitieuſes à ceux qui n'entreroient pas dans l'idée que je me ſuis propoſée. Mais j'eſpere que l'on me paſſera ces repetitions, quand on conſiderera que chaque Chapitre de ce Livre eſt un morceau

distingué, & separé de tous les autres, ausquels il n'a aucun raport ; au lieu que dans la plûpart des autres Livres, un Chapitre a souvent une liaison essentielle, & necessaire avec un autre, & suppose même des choses qui y ont été dites ; de sorte que pour bien entendre un Chapitre de ces sortes de Livres, il faut necessairement avoir recours à d'autres qui le precedent. Mais j'ai presque toujours fait ensorte que dans ce Livre-ci on pût lire un Chapitre, sans avoir besoin d'en lire un autre ; & je l'ai fait de cette maniere pour la commodité de ceux, qui n'ayant pas le temps de lire tout un Livre d'Aliments, veulent seulement dans l'occasion, connoître la nature & les qualitez de certains Aliments qui les interessent ; & si j'eusse voulu éviter les repetitions dont on vient de parler, pour rendre la lecture de tout le Livre plus agreable, & en faveur de ceux qui voudroient le lire de suite, j'aurois été obligé de renvoyer continuellement le Lecteur d'un Chapitre à un autre, ce qui auroit été fort incommode, & ennuyeux pour ceux qui n'en veulent qu'à un Chapitre particulier. Je souhaite donc qu'on regarde ce Livre comme une espece de Dictionaire d'Aliments ; & l'on sçait assez que les Articles de ces sortes d'Ouvrages, ne dépendent point les uns des autres, & que l'on peut

ſouvent repeter certaines choſes dans plu-ſieurs de ces Articles, ſans que ces repetitions doivent paſſer pour vitieuſes.

Il m'eſt quelquefois arrivé dans la ſuite de ce Livre de rapporter des choſes aſſez familieres, mais outre que la matiere que je traitois le demandoit, il ſe trouve toujours des gens qui ignorent les choſes les plus communes, & les plus connues; c'eſt pour ces gens-là que j'ai écrit en cette occaſion. Aprés tout, s'il y a matiere où le recit de choſes communes & familieres ſoit ſupportable, c'eſt celle des Aliments.

J'ai diviſé mon Ouvrage en trois parties. Dans la premiere, je parle des Aliments tirez des plantes ou vegetaux: Dans la ſeconde, de ceux qui nous ſont fournis par les animaux; & la troiſiéme, eſt un Traité des Boiſſons. Comme il n'y a gueres d'autre mineral que le ſel commun, qui ſoit en uſage parmi les Aliments, je n'en ai point fait une claſſe particuliere, & je le mets à la fin des vegetaux.

J'ai fait au commencement de mon Ouvrage, une eſpece de diſcours préliminaire, dans lequel je donne une idée generale des Aliments; d'abord je dis quelque choſe de l'air, je marque qu'on le doit regarder comme un veritable aliment, & je parle des grands avantages qu'il produit chez nous. Je paſſe enſuite aux Aliments ſolides



& liquides, & j'explique plusieurs choses dont la connoissance peut être utile, non seulement pour la conservation de la santé, mais encore pour une intelligence plus parfaite de plusieurs autres choses qui sont dans la suite du Livre.

Je me suis particulierement attaché à parler des Aliments qui sont en usage parmi nous ; cependant je me suis quelquefois arrêté par occasion à de certains Aliments, & même à de certaines drogues, qui sont communement employées dans des païs fort éloignez ; j'ai crû que ce que j'en dis feroit quelque plaisir au Lecteur.

APPROBATION.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, le Livre intitulé, *Traité des Aliments*, &c. par M. Lemery le fils, Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, de l'Academie Royale des Sciences. Les corrections nouvelles, & quelques additions que l'Auteur a fait à cet Ouvrage, le rendent digne d'être reimprimé. Fait à Paris, ce 6 Juillet 1705.

BURLET,
Doct. regent en la Fac. de Med. de Paris, de l'Accad. royale des Sc.



APPROBATION.

De Messieurs les Doyen & Docteurs Regents de la Faculté de Medecine en l'Université de Paris.

JE soussigné Docteur Regent, & Doyen en charge de la Faculté de Medecine en l'Université de Paris; certifie avoir lû un Livre qui a pour titre, *Traité des Aliments, où l'on trouve par ordre, &c.* composé par M[r] LEMERY, Docteur Regent de ladite Faculté, de l'Academie Royale des Sciences; auquel je n'ay rien remarqué qui ne soit fort utile pour la conservation de la santé, par raport à l'usage des Aliments, dont l'Auteur explique les bons & les mauvais effets, suivant les principes qui sont aujourd'hui les mieux receus: Et suivant le jugement de Messieurs le Moine, le Rat, de Belestre, de la Carliere, Vernage, & le Clerc, Docteurs Regents en ladite Faculté, par moi ci-devant nommez pour prendre lecture dudit Livre, sous le bon plaisir de la Compagnie, je consens qu'il soit imprimé. Fait à Paris le 22 Janvier 1702.

DE FARCY, Doyen.

EXTRAIT DU REGISTRE de l'Academie Royale des Sciences.

Du 15 Juillet 1705.

MEſſieurs du Hamel, Homberg & Morin, qui avoient été nommez par la Compagnie pour examiner le *Traité des Aliments* de Mr Lemery le fils, & qui en ont vu une ſeconde Edition qu'il veut donner ; ayant dit qu'ils l'ont trouvée auſſi bien que la premiere, écrite avec beaucoup d'ordre, & de netteté ; établie ſur les meilleurs Principes de la Phyſique & de la Medecine, & que les additions leur ont paru neceſſaires pour un plus grand éclairciſſement, & pour l'inſtruction de tous ceux qui ſont attentifs à leur ſanté, la Compagnie a jugé ſur leur rapport que la réimpreſſion de ce livre ſeroit utile, & même agreable au public, en foi de quoi j'ai ſigné le preſent certificat. A Paris le 19. Juillet 1705.

FONTENELLE,

Secr. perp. de l'Ac. Royale des Sciences.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, Roi de France & de Navarre : à nos Amez & Feaux Conseillers, les gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Senechaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra ; Salut : PIERRE WITTE, Libraire à Paris, Nous ayant fait exposer qu'il desireroit donner au Public, une nouvelle Edition d'un Livre intitulé, *Traité des Aliments, par le sieur* LEMERY, de notre Academie Royale des Sciences, Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de continuation de Privilege, attendu que le temps porté par nos précedentes du 31 Juillet 1701, est prêt à expirer, Nous lui avons permis & permettons par ces Presentes, de faire imprimer ledit Livre, en telle forme, marge, caractere, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, & faire vendre par tout notre Royaume, pendant le tems de *cinq années* consecutives ; à compter du jour de la date desdites Presentes : Faisons défenses à toutes personnes de quelque qualité & condition qu'elles puissent être, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obeïssance, & à tous Imprimeurs, Libraires, & autres d'imprimer, faire imprimer ledit Livre, en tout ni en partie, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de quinze cens livres d'amande, contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Exposant, & de tous dépens, dommages, & interêts ; à la charge



que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, & ce, dans trois mois de la datte d'icelles : que l'Impression dudit Livre sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, & ce, en bon papier, & en beaux caracteres, conformement aux Reglemens de la Librairie ; & qu'avant que de l'exposer en vente, il en sera mis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre tres-cher, & feal Chevalier-Chancelier de France, le sieur Phelypeaux, Comte de Pontchartrain, Commandeur de nos Ordres ; le tout à peine de nullité des Presentes : du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir l'Exposant, ou ses ayans cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie desdites Presentes qui sera imprimée au commencement, ou à la fin dudit Livre, soit tenue pour duement signifiée ; & qu'aux copies colationnées par l'un de nos Amez & Feaux Conseillers & Secretaires, foi soit ajoutée comme à l'original : Commendons au premier notre Huissier ou Sergent de faire, pour l'execution d'icelles, tous Actes requis, & necessaires, sans demander aucune permission, & nonobstant Clameur de Haro, Chartre Normande, & Lettres à ce contraires : Car tel est notre plaisir. Donné à Paris le onziéme jour de Juillet, l'an de grace mil sept cens cinq, & de notre Regne le soixante troisiéme. *Signé* LE COMTE.

Registré sur le Registre n° 2, *de la Communauté des Imprimeurs, & Libraires de Paris, page* 8 n° 11, *conformement aux Reglemens, & notamment à l'Arrêt du Conseil du* 13 *Aoust* 1703. *A Paris le treiziéme Juillet mil sept cens cinq.*

GUERIN, *Syndic.*

DES



DES

ALIMENTS

EN GENERAL.



Tout ce qui est capable de reparer la perte des parties solides ou fluides de notre corps, merite le nom d'aliment. Suivant cette définition, l'air doit être regardé comme un veritable aliment, & même comme le plus necessaire de tous. Il n'y a personne qui ne sente le besoin indispensable que nous en avons à chaque instant pour la conservation de notre vie & de notre santé. 1° Dans le mouvement alternatif d'inspiration &d'expiration, il sert à entretenir la circulation du sang dans les poumons : 2° Les particules salines, nitreuses & volatiles de l'air, qui ont été introduites dans le sang ou par la voye de la respiration, ou par celle des aliments, & qui s'y sont mêlées intimement, divisent & atenuent ses molecules grossieress, conservent sa fluidité, & rendent cette liqueur plus disposée à circuler dans toutes

les parties du corps : 3° L'air est de tous les corps celui qui est le plus susceptible de ressort ; c'est un amas de petits ressorts ou de parties elastiques, qui par leur mêlange intime avec les parties du sang, communiquent à chacune de ces parties, un certain ressort, qui fait qu'étant fortement comprimées par les visceres ou par les corps exterieurs, elles se rétablissent aussitôt dans leur premier état, & qu'elles ont aussi plus de force pour concourir avec les esprits animaux aux differentes contractions des muscles. Enfin l'air anime non seulement toutes les liqueurs du corps, mais il est encore fort vrai-semblable qu'il sert à la generation de la plus grande partie des esprits animaux ; & c'est peut être une des raisons principales pourquoi nous en avons un aussi grand besoin à chaque instant ; car comme la dissipation des esprits se fait beaucoup plus abondamment que celle des parties solides, la reparation en doit être aussi plus frequente & plus abondante.

Il y a deux autres sortes d'aliments qui ne nous sont pas à la verité aussi absolument necessaires à chaque instant, que l'air ; mais cependant sans lesquels nous ne pourrions subsister long tems. Les uns sont solides, & les autres liquides. Les solides servent à deux usages principaux :

Premierement, à rétablir les parties solides du corps, & en second lieu, à étendre ces mêmes parties, pour qu'elles puissent acquerir la grandeur & la grosseur que la nature leur a prescrite. Les liquides servent à reparer la perte des parties fluides & humides de notre corps.

Comme nous sommes dans la necessité de prendre de tems en tems des aliments solides, la nature nous fait sentir le besoin que nous en avons par la faim; elle attache même du plaisir à le satisfaire, afin de nous porter plus volontiers à rechercher ce qui concourt si necessairement à la conservation de notre vie. Voici de quelle maniere se produit la faim.

Quand il y a long-tems qu'on n'a pris des aliments solides, la masse du sang devient plus âcre qu'elle n'étoit auparavant; non seulement, parcequ'une partie de ses principes huileux & balsamiques a été employée à la réparation des parties solides; mais encore parceque le reste de ces principes ayant été attenué & divisé par la fermentation, il n'est plus capable de temperer suffisamment par ses parties rameuses l'action trop violente des sels âcres de cette liqueur. Or le suc salival, qui, comme tout le monde sçait, vient immediatement du sang, se ressentant pour lors de cet excés de particules âcres &

ſalines, devient âcre, & picottant plus fortement qu'à l'ordinaire les fibres de l'eſtomac, avertit l'ame de la neceſſité où eſt le corps de prendre des aliments. Ce ſuc ne produit d'abord qu'une faim mediocre, parcequ'il ne fait encore qu'une impreſſion legere; mais comme ſon âcreté augmente toujours de plus en plus à proportion de celle du ſang, il agit enfin avec tant de violence, que la faim devient inſuportable, & même mortelle quand on ne l'appaiſe point; parceque les humeurs ſouffrent alors une rarefaction ſi exceſſive, que ne pouvant plus circuler auſſi facilement qu'auparavant, elles cauſent dans toutes les parties une chaleur extraordinaire, & elles rongent & rompent les vaiſſeaux où elles ſont contenues.

Suivant cette explication de la maniere dont ſe produit la faim, on conçoit aiſément pourquoi les jeunes gens, & les perſonnes d'un temperament chaud & bilieux, qui diſſipent beaucoup, & dont les humeurs ſont dans une agitation conſiderable, reſſentent plus frequemment que d'autres le beſoin qu'ils ont de manger.

On prétend que l'on peut vivre ſix ou ſept jours ſans uſer d'aliments ſolides, Pline même aſſure que quelques-uns ont été juſqu'à onze. On rapporte encore differentes hiſtoires de gens qui ont paſſé des

années entieres sans manger. Mais comme ces histoires me paroissent peu croyables je n'en grossirai point ce Traité. Il se trouve veritablement des animaux qui peuvent subsister plusieurs mois sans rien prendre, ou parceque leurs humeurs sont peu tenues & agitées, ou parceque les pores de leur peau sont fort resserrez, ou enfin parcequ'ils sont long-tems ensevelis dans un profond sommeil, comme on le peut voir parceque dit Martial en parlant du loirot ou rat velu, appellé en Latin *Glis*.

——— *Pinguior illo*
Tempore sum, quo me nil nisi somnus alit.

On peut aisément concevoir que dans tous ces cas les parties solides & fluides de ces animaux faisant peu de dissipation, elles n'ont pas aussi beaucoup de besoin d'être reparées ; mais on ne doit pas pour cela conclure que l'homme puisse estre aussi long-tems que ces animaux, sans manger, puisqu'il est d'une constitution fort differente de la leur.

Il y a de certaines drogues qui ne sont point nourrissantes, lesquelles appaisent la faim pour quelque tems : telles sont le tabac pris en fumée, qui en faisant beaucoup cracher emporte une partie de l'humeur qui causoit la faim. Ces drogues font à la verité suporter la faim plus long-

tems, mais elles ne peuvent empêcher que les forces ne s'abatent dans la suite.

L'appetit, pourvu qu'il soit moderé, contribue à la santé,& en est même un bon signe,non seulement parcequ'il nous porte à rechercher les aliments dont nous avons besoin, mais encore parceque quand on a de l'appetit, on digere plus facilement. En effet ce suc un peu âcre ou acide, qui picotant les parois de l'estomac causoit la faim, agit dans la suite sur les aliments, & aide à leur dissolution dans l'estomac, comme nous l'expliquerons plus amplement dans son lieu.

Quand au contraire l'appetit est alteré de quelque maniere que ce puisse estre, toutes les fonctions du corps s'en ressentent, & l'on tombe dans des maladies fort dangereuses. Il est quelquefois tres affoibli, quelquefois il est excessif, d'autrefois il est depravé.

Dans le premier cas le ferment de l'estomac n'étant pas assez picotant, & étant d'ailleurs visqueux & gluant, bien loin d'exciter à rechercher les aliments, donne pour eux un grand dégoût, & empêche même leur digestion. On tombe pour lors insensiblement dans une langueur & dans un abattement considerable, parceque la masse du sang manquant d'esprits & de sucs nourriciers, & n'étant pas suffisam-

ment reparée, ne fermente plus que foiblement. Il arrive aussi bien souvent, que l'on n'a pas un dégoût universel pour toute sorte d'aliments, mais seulement pour de certains; jusques-là que plusieurs ne peuvent seulement les voir ni les sentir, sans en être incommodez. Cette aversion est quelquefois naturelle, & l'on n'en peut point apporter d'autre raison, sinon que ces aliments par une certaine configuration de parties qui nous est inconnue, & que l'on pourroit appeller avec juste raison une antipathie secrete avec les parties de notre corps, excitent chez nous une impression desagreable, d'où resulte une forte repugnance pour eux. D'autrefois cette aversion survient pour la moindre occasion; comme, par exemple, pour avoir mangé d'une viande mal aprêtée, laquelle quoiqu'elle plût auparavant au goût, devient dans la suite si desagreable, que l'on n'en peut plus gouter quand elle seroit la mieux aprêtée du monde. La raison qu'on en peut rendre est, que les esprits ayant été en premier lieu affectez desagreablement par ces aliments, en ont laissé une trace dans le cerveau, qui se reveillant & se rouvrant pour ainsi dire aussi tôt que l'on voit, que l'on flaire, ou que l'on goute de nouveau ces mêmes aliments, les esprits se meuvent avec violence, renouvel-

lent la peine, & font qu'on s'éloigne de ces aliments comme auteurs de la peine qu'on ressent.

Dans le second cas où la faim est excessive; les sucs qui sont dans l'estomac, sont si acres, si picotans, & ils frapent si rudement les fibres de cette partie, que l'on mangeroit continuellement sans se rassasier. Mais il arrive pour l'ordinaire dans cet état facheux, que l'estomac étant surchargé par la grande quantité d'aliments, on vomit à mesure que l'on mange; comme dans la faim canine, ainsi appellée, parceque ceux qui en sont incommodez vomissent comme font les chiens, aprés avoir trop mangé.

Enfin l'appetit est depravé, quand on a du goût pour de mauvaises choses, comme pour du charbon, pour du plâtre, pour de la terre, & pour quantité d'autres, que l'on préfere à de bons aliments. Cette mauvaise disposition arrive plus frequemment aux filles & aux femmes, qu'aux hommes : Elle est ordinairement causée par la retention de l'humeur menstruale, ou par quelques obstructions formées dans le bas ventre, qui dans la suite alterent notablement toutes les liqueurs du corps, & en particulier le ferment de l'estomac; lequel par sa dépravation affecte de maniere les fibres de cette partie, qu'elle re-

çoit avec plus de plaiſir les mauvaiſes choſes dont nous venons de parler, que les meilleurs aliments.

A l'égard des principes dont les aliments ſont composez on en peut imaginer quatre; les parties terreſtres, les parties aqueuſes, les parties huileuſes, & les parties ſalines. Ainſi la difference d'un certain aliment par rapport à un autre, conſiſte preciſément dans la liaiſon & la proportion differente de ces principes; comme nous allons le faire voir plus clairement, en expliquant quelques effets des aliments.

1° L'aliment eſt ſimple, ou medicamenteux; le ſimple nourrit & rétablit les parties, & il les entretient dans un même état; comme, par exemple, le pain. Le medicamenteux nourrit à la verité; mais il change en même tems la diſpoſition preſente & actuelle de notre corps; comme la laitue. Ainſi il y a des aliments qui outre leur vertu de nourir, ſont encore aſtringents, ou aperitifs, ou incraſſans, ou attenuans, propres à exciter les urines, à provoquer l'écoulement de l'humeur menſtruale, & ainſi du reſte: de ſorte qu'un Medecin doit faire une grande attention ſur leur connoiſſance, afin de les ordonner à propos, ſuivant l'indiſpoſition particuliere de chaque perſonne. Les aliments ſimples, & les aliments medica-

menteux ne different qu'en ce que dans les premiers, les principes se trouvent dans une proportion & dans une liaison convenables les uns par rapport aux autres, pour entretenir la bonne disposition du corps; & que dans les seconds, quelques-uns de ces principes prédominent pardessus les autres afin d'aider à retablir ce qui manque à cette bonne disposition.

2° L'aliment produit chez nous une saveur plus ou moins agreable, suivant qu'il a des parties plus ou moins subtiles, & disposées à passer legerement sur les petites houpes nerveuses, qui se terminent à la surface de la langue en forme de mammelons, & dans lesquelles consiste l'organe immediat du goût. Nous entrerons ensuite plus precisément dans le détail des saveurs.

3° L'aliment est ou facile ou difficile à digerer, suivant l'union plus ou moins étroite de ses parties. Par exemple, les aliments mous & humides, qui ne sont point visqueux, & qui contiennent une suffisante quantité de parties volatiles & exaltées se digerent aisément: Ceux au contraire qui sont durs & compactes, & qui abondent en parties lentes, grossieres & terrestres, ne se digerent qu'avec beaucoup de peine.

4°. Ou l'aliment produit un bon suc, c'est à

dire des humeurs louables, & qui ſont dans un juſte temperament : ou bien il eſt de mauvais ſuc, & il produit des humeurs âcres & trop agitées, ou enfin qui s'éloignent conſiderablement de cette mediocrité ſalutaire que nous venons de remarquer.

5° Il ſe diſtribue plus ou moins facilement, ſuivant qu'il eſt plus ou moins chargé de particules, ou phlegmatiques, ou volatiles & exaltées, qui lui ſervent de vehicule. Par exemple, l'aſperge paſſe aiſément, parcequ'elle eſt compoſée de beaucoup de ſel eſſentiel ; au contraire les féves & les pois cauſent quelquefois des vents & des obſtructions à cauſe de quelques parties viſqueuſes, gluantes & groſſieres, que ces legumes contiennent.

6° L'aliment eſt plus ou moins nourriſſant, ſuivant qu'il abonde davantage en parties huileuſes, balſamiques, & propres à s'attacher aux parties ſolides, & ſuivant qu'il a plus de rapport par la tiſſure de ſes parties avec celles de notre corps, & c'eſt à cauſe de cet arrangement de parties que le pain eſt l'aliment qui nous eſt le plus convenable, comme le foin l'eſt aux chevaux, & d'autres aliments à d'autres animaux.

Chaque aliment a auſſi ſa ſaveur particuliere qui ſert à le faire connoître & à

le faire aimer ou haïr. Cette ſaveur peut encore ſervir à faire conjecturer les principes qu'il contient, leur liaiſon, & les effets qu'il eſt capable de produire. On peut dire en general que toutes les ſaveurs ne tirent leur origine que des ſels, & qu'elles ne different entr'elles qu'en ce que les ſels ſont differemment unis à d'autres principes & qu'ils ſont eux-mêmes differents. En effet, les corps qui ſont parfaitement privez de ſel, ſont abſolument inſipides.

Il y a un grand nombre de ſaveurs qui peuvent être rapportées à huit ; ſçavoir l'amer, l'acide, l'acre, le ſalé, l'acerbe, l'auſtere, le doux, & l'onctueux.

La ſaveur amere eſt produite par des ſels acres qui ſe trouvent à demi embaraſſez & retenus par des parties huileuſes, de ſorte qu'il ne leur reſte que la moitié de leur force ; car s'ils l'avoient toute entiere, ils n'exciteroient plus un ſentiment d'amertume, mais d'âcreté. Il y a pluſieurs matieres douces, comme par exemple le miel, qui étant trop cuites, deviennent ameres: La raiſon en eſt que pendant la coction, leurs ſels deviennent plus âcres qu'ils n'étoient. Les amers rarefient les humeurs, échaufent, & produiſent à peu prés les mêmes effets que les âcres, mais non pas avec tant de force. Cette verité paroît claire-

ment dans l'usage du Quinquina, de l'absynthe, de la petite Centaurée, & de plusieurs autres amers employez en Medecine.

La saveur acide est causée par un sel de même nature, qui domine dans la composition du corps ou se trouve cette saveur; tel est le vinaigre, le verjus, le citron, & plusieurs fruits & liqueurs dans lesquels la quantité de particules acides se manifeste assez par le goût, & par l'analise chimique. Le sel acide agit pour l'ordinaire chez nous en coagulant, & en épaississant un peu les liqueurs de notre corps, mais il doit être pris en petite quantité, car sans cela il produiroit une veritable dissolution.

L'acre est quelquefois causé par des sels acides fortement agitez, lesquels picotent rudement, & en plusieurs endroits ce qui s'oppose à leur passage, comme par exemple le Sublimé corrosif, qui n'est à proprement parler qu'un amas de petites boules metalliques armées de tous côtez de pointes acides: quelquefois aussi l'âcre est produit par des sels alkalis qui frapent avec violence par leur superficie inégale & raboteuse, les papilles de la langue. Les acres sont propres à attenuer, diviser & rarefier les parties grossieres des liqueurs comme l'experience le prouve dans l'usage Medecinal des sels lixiviels qui sont tous devenus âcres pour avoir passé par le feu.

Le salé consiste dans une liqueur acide corporifiée dans quelque matrice terrestre, ou plûtost le salé n'est autre chose qu'un composé d'acide & d'alkali. En effet, en meslant de l'esprit de sel, qui est un acide, sur le sel de tartre qui est un alkali, on fait un sel semblable au sel marin. Le salé produit des effets qui tiennent le milieu entre ceux du sel acide & du sel alkali.

A l'égard de l'Acerbe & de l'Austere, il n'est pas aisé de marquer bien précisément quel est l'arrangement de principes propre à produire ces saveurs; voici cependant, quelles sont mes conjectures sur cela: & pour me rendre plus intelligible, j'examinerai les fruits, qui dans leur commencement sont d'une saveur acerbe & insuportable. Je suppose que leurs principes actifs & particulierement leurs parties huileuses sont absorbées & apesanties par les parties terreuses, qui tiennent alors le dessus dans la composition de ces fruits, & qui rendent leurs sucs grossiers, difficiles à digerer, & pesans sur l'estomac. Les parties huileuses n'ayant donc pas alors toute la liberté possible de s'étendre, ne s'unissent qu'à demi aux acides des mêmes fruits: & ces acides à demi embarassez par des parties huileuses & peut-être enguainez par une de leur extremité dans les pores desparties terreuses, passent rudement par l'autre extremité sur

les fibres nerveuſes de la langue, & produiſent une ſenſation tres deſagreable. De plus les parties terreuſes que j'ai ſuppoſé dominer dans la compoſition de ces fruits, paſſant auſſi ſur la langue, abſorbent les humiditez de cette partie, la reſſerent & cauſent un ſentiment de ſtipticité : Mais à meſure que ces fruits meuriſſent, la fermentation exalte & dégage inſenſiblement leurs parties huileuſes, précipite leurs parties terreuſes, & les parties huileuſes & acides pouvant alors ſans aucun obſtacle s'unir étroitement enſemble, produiſent une ſaveur douce, agreable, & bien differente de celle que ces mêmes fruits produiſoient auparavant. Cette explication peut encore nous faire comprendre pourquoi l'on retire plus difficilement de l'huile de la plûpart des fruits verts, que de ceux qui ont acquis toute leur maturité ; car dans les fruits meurs les parties huileuſes étant plus éxaltées, ſe ſéparent & ſe dégagent plus facilement du reſte de la maſſe : dans les fruits verts au contraire elles ne peuvent ſe faire jour, qu'en rompant & détruiſant auparavant des priſons fortes & ſolides, où elles ſont renfermées & retenues tres étroitement : Les corps acerbes & auſteres ſont propres à précipiter les âcres & les amers, à moderer leur action, & à donner plus de

consistance aux humeurs de notre corps.

Le doux est composé d'une grande quantité d'acides, mais qui sont tellement embarassez par des parties huileuses & rameuses, qu'ils ne peuvent que chatoüiller tres doucement par le plus subtil de leurs pointes, les petites fibres nerveuses de la langue. L'abondance de parties acides que je suppose entrer dans la composition des corps doux, & l'union étroite de ces acides avec des parties sulphureuse, paroissent clairement dans l'éxamen du sucre qui par la distilation done une grande quantité de liqueur fort acide & fort penetrante; cette liqueur ne paroît avoir acquis tant de force depuis qu'elle ne fait plus partie du sucre, que par son dégagement d'avec les parties huileuses, ausquelles elle étoit jointe auparavant, & qui se manifestent particulierement dans le sucre, en mettant ce corps sur le feu: car ce sont elles qui le rendent inflammable. La même chose paroît encore dans le lait, qui quoique fort doux, & fort chargé de parties huileuses, ne laisse pas de contenir une grande quantité d'acides, qui à la verité ne sont pas bien sensibles dans l'état naturel du lait; mais pour peu que la fermentation survienne à cette liqueur, elle donne occasion aux parties acides de se dégager des guaînes qui les retenoient, & ces acides prenant le dessus dans toute la liqueur,

ſe font alors aſſez ſentir pour faire juger qu'ils y ſont effectivement en grande quantité. Enfin l'arrangement de parties que j'ai ſuppoſé dans les corps doux, ne paroît pas ſeulement par leur analiſe ou leur décompoſition, mais encore par leur compoſition : En effet en mêlant du vinaigre qui eſt un acide, avec le plomb que l'on peut regarder comme un corps molaſſe, rameux, & ſulphureux, on fait un cors doux & ſucré; preuve inconteſtable que l'aigre entre en grande quantité dans la compoſition des corps doux, mais que pour produire cette ſaveur il doit être telement enchainé par des parties rameuſes qu'il ne lui reſte plus qu'une tres petite partie de ſa force, & de ſon acidité. Les corps doux ſont propres à adoucir les acretez de la poitrine & des autres parties, à inciſer un peu les phlegmes lents & viſqueux, & à produire pluſieurs autres effets ſemblables.

L'onctueux contient peu de ſel, & beaucoup de parties huileuſes, qui gliſſant ſur toute l'étenduë de la langue, n'y font qu'une impreſſion tres legere. L'onctueux, auſſi-bien que le doux, eſt propre à temperer l'action trop violente des humeurs acres & picotantes.

Au reſte, je n'ai prétendu donner ici qu'une idée groſſiere des ſaveurs

que je viens de rapporter ; en effet chacune de ces ſaveurs ſe ſubdiviſe encore en pluſieurs autres qui ont un arrangement different de parties, & qui produiſent auſſi des effets particuliers ; par exemple, le miel n'eſt point doux comme le lait, le lait n'eſt point doux comme le ſucre, le ſucre comme la regliſſe ; & ainſi du reſte.

Pour vivre ſans incommodité, il faut principalement faire attention à ſe tenir toujours dans les bornes de la mediocrité, & à ne ſe ſervir d'aliments qu'autant que nous en avons beſoin pour notre ſubſiſtance. Il n'eſt pas poſſible de déterminer la quantité des aliments que chaque perſonne doit prendre ; car celles qui ſont foibles & delicates, ne doivent point tant manger que celles qui ſont robuſtes & accoutumées à faire beaucoup d'exercice ; & la même quantité qui ſeroit moderée pour ces dernieres, ſeroit exceſſive aux premieres.

Si donc il eſt tres avantageux, & même d'une neceſſité indiſpenſable à toute ſorte de temperament pour la conſervation de la vie & de la ſanté, de n'uſer que d'une quantité moderée d'aliments ; il eſt auſſi tres dangereux de tomber dans l'excés du trop peu, ou du trop. En effet, une diete trop exacte ne convient nullement aux perſonnes qui ſe portent bien, en ce qu'elle

enflamme leurs humeurs, qu'elle donne occaſion aux parties ſpiritueuſes de s'échaper, & qu'elle affoiblit beaucoup : C'eſt pour cela qu'Hypocrate dans l'Aphor. 5. de la premiere Section, dit qu'il y a plus de danger la plûpart du tems à obſerver de grandes & exactes dietes, qu'à prendre un peu plus de nourriture. A la verité la diete eſt tres utile & neceſſaire dans les maladies ; parcequ'on doit éviter autant que l'on peut, de diſtraire par la coction des aliments, la nature qui eſt toute entiere occupée à digerer & à chaſſer au dehors l'humeur morbifique : cependant on ne doit pointobſerver une diete ſi reguliere dans les maladies longues ou croniques, dans leſquelles les forces étantplus conſiderablement abatues que dans les maladies aigues, à cauſe de la longueur du tems, elles ont un plus grand beſoin de reparation.

Pour ce qui eſt de l'excés oppoſé à la diete, c'eſt à dire quand on ſe ſert de trop d'aliments, les fâcheux inconveniens qui en arrivent ſont aſſez connus, puiſque c'eſt un vice qui n'eſt que trop commun ; il rend les perſonnes lourdes & peſantes, il cauſe des cruditez & des obſtructions ; on peut même dire que la plûpart des maladies en tirent leur premiere & leur principale origine : Ce n'eſt donc pas ſans raiſon qu'il a paſſé en proverbe que l'intemperance étoit la nourrice des Mede-

cins, & que la gourmandiſe tuoit plus de gens que l'épée. Platon pour prouver l'intemperance d'une Ville, dit qu'elle occupe & qu'elle nourrit pluſieurs Medecins.

Parmi les aliments il y en a qui ont beſoin de préparation, comme la chair des quadrupedes, des volatiles, & de pluſieurs poiſſons. Il y en a d'autres que l'on mange tels que la nature nous les preſente, comme les fruits qui ont acquis toute leur maturité, les huitres &c. La preparation des aliments conſiſte dans la coction & dans les differens aſſaiſonnemens qu'on mêle avec eux; on les fait cuire de trois manieres, qui ſont frire, rotir, bouillir. Ces trois manieres ſont tres ſalutaires, puiſque ſans elles nous ne pourrions digerer qu'avec beaucoup de peine la plûpart des aliments dont nous nous ſervons; & chacune de ces manieres peut convenir plus particulierement à de certains temperamens qu'à d'autres, comme nous l'expliquerons dans un autre endroit.

Pour ce qui eſt des aſſaiſonnemens, ils ſont quelquefois neceſſaires pour aider à la digeſtion des aliments, & à leur diſtribution. Mais on ne devroit s'en ſervir que dans cette vue, & non pas dans un ſi grand excés & auſſi communement, comme l'on fait, uniquement pour donner aux aliments un goût plus relevé & plus attrayant, &

pour s'exciter à manger dans le tems même où l'on en a le moins de besoin. Cét usage ne peut qu'être tres pernicieux, puisqu'il excite chez nous des fermentations extraordinaires, qui donnent à nos humeurs une fort grande acreté, & qui les corrompent en peu de tems. Aussi ne voyons nous pas que les personnes qui ont les meilleures tables & les plus delicates, se portent mieux que les autres, & vivent plus long-tems; mais bien plûtôt les gens sobres qui se contentent d'aliments simples, & qui ne les assaisonnent qu'autant qu'ils en ont besoin pour leur santé. Diogene le Cinique accusoit les hommes de folie, qui faisoient de grandes prieres aux Dieux pour la conservation de leur santé, puisqu'elle est en leur pouvoir, & rioit de ce qu'au sortir de leurs prieres ils s'alloient jetter dans toute sorte d'excés.

Plusieurs Nations autrefois ne se prescrivoient aucun tems reglé pour manger, & ne prenoient d'aliments que quand la faim les y portoit. On ne peut pas determiner à quelles heures, & combien de repas on doit faire par jour; l'appetit & l'habitude doivent en decider: Par exemple, quand on a coutume de prendre deux ou trois fois par jour des aliments à de certaines heures, & que l'on s'en trouve bien, on doit continuer cette maniere de vivre

jusqu'à ce que quelque chose oblige à la faire changer : Cependant on peut dire en general, que l'usage le plus universellement reçu, & dont on s'accommode le mieux, est de faire deux repas par jour, le dîné & le soupé : Les enfans & quelquefois les vieillards, ajoûtent encore à ces deux repas le déjeuné & le goûté : les enfans qui grandissent toujours jusqu'au terme prescrit par la nature, & qui dissipent beaucoup par le grand feu de leur âge, ont plus souvent besoin que d'autres d'aliment & de reparation ; & certains vieillards mangeant peu à chaque repas, en doivent faire de plus frequents.

Les opinions sont partagées parmi les Medecins, sçavoir s'il est plus sain en general de manger d'avantage le soir que le matin ; Hypocrate, Celse & Galien, prétendent qu'il est plus salutaire de dîner peu & de souper davantage. La raison qu'en apporte Galien, est que la coction des aliments se fait plus vîte & plus parfaitement pendant le sommeil, qu'en veillant, & que l'intervalle du soupé au dîné est le double de celui du dîné au soupé

Actuarius & Avicenne prétendent le contraire, & veulent que l'on mange davantage au dîné qu'au soupé. L'Ecole de Salerne paroît aussi être du même sentiment, par ces deux Vers.

Ex magnâ cœnâ stomacho fit maxima pœna,
Ut sis nocte levis, sit tibi cœna brevis.

Pour moi je crois que les gens qui jouissent d'une santé parfaite, peuvent sans en être incommodez prendre dans les deux repas qu'ils font par jour une égale quantité d'aliments, & même manger un peu davantage au soupé qu'au dîné, pourvu qu'ils ne passent point les bornes de la mediocrité, Mais au surplus, je crois qu'il est en general plus salutaire de souper peu, & de manger davantage à dîné, principalement pour les gens d'une santé foible & delicate. Ce n'est pourtant pas que je ne convienne avec Galien, que la digestion des aliments dans l'estomac se fait du moins aussi bien en dormant, qu'en veillant : En effet, pendant le sommeil les aliments flotent moins dans l'estomac, & de plus les fonctions animales étant, pour ainsi dire, dans une espece de repos, les esprits animaux coulent plus abondamment dans les canaux destinez pour les fonctions naturelles & vitales, d'où il s'ensuit qu'elles se doivent faire beaucoup mieux. Mais cette raison n'est pas suffisante pour nous déterminer absolument à manger davantage au soupé qu'au dîné : car nous ne devons prendre des aliments que dans la vue de reparer la

perte des parties de notre corps ; & ainſi nous devons proportionner, autant qu'il nous eſt poſſible, la quantité des aliments avec la diſſipation de nos parties. Or nous diſſipons moins depuis le ſoupé juſqu'au dîné, que depuis le dîné juſqu'au ſoupé : car quoique l'intervalle du ſoupé au dîné ſoit au moins le double de celui du dîné au ſoupé, cependant nous employons la plus grande partie de cet intervalle dans le repos & dans le ſommeil, où nous diſſipons incomparablement moins, que ſi nous veillions, ou que nous fuſſions en mouvement. Il eſt aiſé d'apporter pluſieurs preuves de cette verité.

Il ſuit de l'explication que nous avons donnée de la faim, qu'elle doit s'augmenter à proportion de la diſſipation que nous faiſons, & qu'elle en eſt un ſigne tres évident. Ceci poſé, il n'y a preſque point de perſonne qui ne remarque que pendant toute la nuit où elle dort, & même quelque tems aprés être éveillée le matin, elle ne reſſent preſque point de faim, quoique neanmoins il ſe ſoit quelquefois paſſé plus de dix ou onze heures depuis le tems du ſoupé. De plus, on obſerve que ceux qui dorment contre leur ordinaire aprés dîné, ont moins de faim à l'heure du ſoupé, que s'ils ne s'étoient point endormis. On voit encore que ceux qui paſſent toute la nuit ſans dormir,

ou qui ne dorment pas autant qu'à leur ordinaire, ou qui dorment d'un ſommeil interrompu, reſſentent plûtôt & plus vivement la faim que les autres.

Enfin l'experience nous fait aſſez connoître, qu'il eſt plus ſalutaire de ſouper legerement qu'abondamment; & Cardan dit à cette occaſion, avoir vu & interrogé pluſieurs perſones qui avoient vécu juſqu'à cent ans, & qui lui avoient avoué qu'elles s'étoient toujours fait une loi de manger peu le ſoir; en effet combien voyons-nous de mauvais effets des trop grands repas que l'on fait le ſoir, & la raiſon en eſt, que les parties ſolides ayant peu de beſoin de reparation pendant le ſommeil,la maſſe du ſang demeure long-tems accablée ſous le poids des parties viſqueuſes & groſſieres des alimentsqui l'empêchent de ciculer auſſi facilement qu'à ſon ordinaire; qui fourniſſent au cerveau une trop grande quantité de vapeurs; qui forment des obſtructions dans les petits tuyaux, & qui cauſent des peſanteurs & des difficultez de reſpirer.

Pour ce qui eſt de l'ordre qu'on ſe doit preſcrire parmi les aliments, il ne faut premierement point trop doner dans la grande varieté des mêts en un même repas; car outre qu'elle nous oblige toujours à manger davantage qu'il ne nous eſt neceſſaire, il arrive encore que tous ces aliments dif-

ferents interrompent la coction les uns des autres. Il faut éviter tout ce qui peut interrompre la digestion des aliments ; comme par exemple, une chaleur immoderée, & un exercice trop violent qui font dissiper beaucoup d'esprits ; une boisson trop abondante qui fait floter les aliments dans l'estomac : il n'est pas sain non plus de dormir immediatement aprés avoir mangé ; car quoique dans la plûpart des gens la coction des aliments se fasse mieux pendant le sommeil, qu'en veillant, il est cependant convenable de s'entretrenir quelque temps aprés le repas , sur des matieres agreables ; quelques-uns même conseillent de faire quelques tours de promenade, afin de rappeller par ce moyen la chaleur naturelle, & de la mettre en action ; & c'est apparemment ce qui a donné occasion à faire ce vers :

Post Cœnam stabis, aut passus mille meabis.

On doit encore éviter pendant le tems de la coction toutes les applications d'esprit trop serieuses ; & en un mot tout ce qui est capable de causer chez nous des distractions violentes dans les esprits animaux, & d'empêcher la chaleur naturelle de continuer l'ouvrage qu'elle avoit commencé.

L'aliment avant que d'être propre à rétablir les parties solides de notre corps,

reçoit plusieurs preparations & subit differents changemens. D'abord il est coupé, divisé, & broyé par les dents. Ensuite les glandes salivaires qui sont en tres grand nombre, & dont les canaux excretoires se vont décharger dans la bouche, fournissent une liqueur qui sert à abreuver l'aliment, & à le réduire en une forme de pâte. Quand il est en cet état il descend par l'œsophage dans l'estomac, où par une fermentation qui s'excite dans ses parties, il prend une nouvelle forme, & il se change en une liqueur cendrée que l'on nomme chyle : plusieurs causes concourent à cette metamorphose.

Premierement, la liqueur salivaire qui suinte continuellement des glandes de l'estomac : cette liqueur a donné occasion à de grandes disputes parmi plusieurs Medecins qui se sont mis en tête de determiner sa nature particuliere. Les uns prétendent qu'elle est acide, & même que son acide est assez puissant, puisqu'il doit être tel pour pouvoir dissoudre la plûpart des aliments solides que nous prenons. D'autres croyent que ce suc ne contient pas seulement des parties acides, mais encore des parties salées, des parties alkalines, des parties sulphureuses, &c. par le secours desquelles il est propre à attenuer les differentes parties des aliments, & à leur servir de menstrue;

de ſorte qu'ils n'ont pas fait difficulté de l'appeller le diſolvant univerſel, ou l'alkaeſt tant vanté de Vanhelmont.

Il n'eſt pas neceſſaire, ce me ſemble, d'attribuer une ſi grande acidité au ſuc ſalivaire de l'eſtomac pour expliquer la digeſtion. En effet ce ſuc agiroit également ſur les parois de l'eſtomac, comme ſur les aliments, & cauſeroit à cette partie des picotemens & des inflammations conſiderables. Il ne faut pas croire non plus que la diſſolution des aliments dans le ventricule ſe faſſe de la même maniere que celle des metaux par les eaux fortes. La nature agit par des voyes plus douces & plus convenables à notre conſtitution, comme nous le ferons voir dans la ſuite. A la verité il ſe peut bien faire que dans la faim exceſſive, & dans un état de maladie, le ſuc ſalivaire de l'eſtomac ſoit exceſſivement acide, & tel qu'on nous le repreſente, mais cela n'arrive point dans l'état naturel qui eſt celui dont il s'agit.

Pour ce qui eſt de la ſeconde opinion, je croi qu'il eſt aſſez inutile de recourir à cette multiplicité de particules acides, ſalées, alkalines & ſulphureuſes, pour concevoir comment ſe fait la digeſtion : la liqueur ſalivaire agit principalement par ſes parties aqueuſes qui delayent les aliments contenus dans l'eſtomac, & qui par ce

moyen mettent leurs propres sels en action; quelques sels acides que cette liqueur contient, peuvent aussi contribuer à la fermentation des aliments, de même qu'un peu de levain mêlé avec la pâte, contribue à la faire fermenter. C'est encore par la même raison que les restes du dernier repas qui se sont arrêtez dans les rides de la membrane interieure de l'estomac, & qui s'y sont aigris, se mêlant avec les nouveaux aliments, peuvent servir à leur digestion.

La seconde cause qui concourt à la coction des aliments dans l'estomac, est la chaleur qui vient non-seulement des visceres du bas ventre, mais encore des excrements contenus dans les intestins. Cette chaleur douce & temperée exalte & degage insensiblement les parties les plus volatiles des aliments & produit sur eux à peu prés les mêmes effets, que celle du fumier sur plusieurs sortes de matieres que les chimistes ont coutume d'y mettre en digestion.

Enfin les muscles du diaphragme & de l'abdomen par leurs compressions reïterées, font suinter des glandes de l'estomac une plus grande quantité de liqueur, & divisent & attenuent de plus en plus les parties des aliments.

Il y a de nouveaux Medecins qui font aussi entrer l'air dans les causes de la diges-

tion. Ils prétendent que ce fluide renfermé dans les pores des aliments ſe dilate par la chaleur de l'eſtomac, rompt les petites priſons où il eſt renfermé, & en ſepare les parties les unes des autres.

Quand le chyle a été ſuffiſamment cuit & perfectionné dans l'eſtomac, il deſcend dans l'inteſtin duodenum, où il acquiert un nouveau degré de perfection par la rencontre qu'il fait du ſuc pancreatique & de la bile; ces liqueurs ſe mêlant avec lui ſervent à le rendre plus coulant, à l'attenuer de nouveau, & à precipiter ſes parties groſſieres; aprés quoi il s'inſinue facilement dans les veines lactées qui le portent juſques dans le reſervoir de pecquet; là il eſt encore delayé de nouveau par la lymphe qui y aborde en aſſez grande quantité. Enfin il monte dans le canal torachique, & il ſe rend dans la veine ſouclaviere, d'où il eſt conduit dans le ventricule droit du cœur par la veine cave aſcendante.

Le chyle aprés avoir été confondu avec le ſang, reçoit encore une nouvelle attenuation par les parties volatiles & exaltées de cette liqueur, par les particules ſalines & nitreuſes de l'air qui s'y mêlent continuellement; & enfin par les battemens reïterez du cœur & des arteres. Cependant il ne faut pas croire que le chyle ſe convertiſſe ſi vîte en ſang; il eſt même neceſſaire

qu'il retienne encore quelque tems sa consistance chyleuse, par laquelle il est propre à nourir & à rétablir les parties solides; car je croi qu'aussi-tôt qu'il est devenu sang, il n'est plus destiné pour cet office; c'est ce que je vais tâcher de faire voir.

On peut distinguer par l'Analyse mecanique deux sortes de parties dans la liqueur qui coule dans les arteres & dans les veines. Les unes sont tres rouges, & tres subtiles, consistant particulierement en des sels volatiles, & des soufres fort deliez, elles teignent en rouge le reste de la liqueur, & l'on peut les regarder comme un chyle, qui par une longüe suite de fermentation a enfin acquis le degré d'attenuation necessaire pour être un veritable sang. La couleur rouge des parties du sang, nous fait donc connoître en quelque sorte leur degré d'attenuation. En effet, on remarque en chymie que la plû-part des matieres sulphureuses, fort exaltées ont cette couleur, & pour me servir ici d'une experience qui vient assez bien au sujet, quand on mêle & qu'on fait bouillir ensemble une partie de chyle ou de lait & deux parties d'huile de tartre faite par défaillance, la liqueur de blanche qu'elle étoit devient rouge, parceque ses parties huileuses ont été fortement attenuées par le sel de tartre qui est un sel alkali, & dont le propre est de rarefier les soufres.

L'autre portion de la liqueur qu'on trouve dans les veines & dans les arteres, n'eſt rouge que ſuperficiellement, car elle perd cette couleur à meſure qu'on la lave. Cette portion ſe condenſe aiſément à cauſe de ſes parties viſqueuſes & groſſieres; elle a une conſiſtance de gelée, & elle ne differe du chyle qu'en ce qu'ayant circulé quelque tems avec la liqueur ſanguine, elle eſt un peu plus élaborée que lui. Cependant il y a plus de raiſon de l'appeller chyle que ſang, puiſqu'elle conſerve encore ſa conſiſtance chyleuſe & une couleur blanchâtre, & qu'elle n'a pas encore acquis le veritable caractere du ſang qui conſiſte dans une tres forte attenuation de parties qui produit ordinairement la couleur rouge, comme il a déja été remarqué.

Outre les parties que nous venons de rapporter, on peut encore conſiderer dans la liqueur arterielle & veneuſe deux ſortes de ſeroſitez, l'une qui eſt purement aqueuſe, & qui entretient la fluidité dans toute la maſſe; l'autre qui eſt onctueuſe & balſamique, & qui étant miſe ſur le feu ſe congele tres aiſément. On pourroit appeller cette derniere ſeroſité, la portion du chyle la plus ſubtile & la plus élaborée.

On voit par cette Analyſe mécanique, que le ſang proprement dit étant composé de parties tenues & fort agitées, n'eſt guere

propre à se condenser dans les vesicules des fibres des parties pour les nourrir ; les parties du chyle au contraire étant visqueuses & gluantes, peuvent aisément s'accrocher à ces mêmes vesicules, & y perdre leur mouvement ; de plus on remarque que toutes les parties solides de notre corps ont naturellement une couleur blanchâtre ; que les sucs qu'on en exprime ont beaucoup de ressemblance par leur consistance, & leur couleur avec le chyle, & qu'aucune de ces parties n'est rouge que superficiellement ; car par exemple en lavant bien le foye dans de l'eau chaude il quitte sa couleur rouge, & il devient blanchâtre ; ce qui donne encore quelque prévention pour croire que le sang proprement dit ne nourrit aucune partie. Enfin on observe que la plûpart des personnes maigres sont fort sanguines, & que les personnes grasses abondent moins en sang ; la raison en peut estre que dans les premieres où la chaleur est beaucoup plus vive, le chyle se tourne tres vîte en sang à cause de la fermentation considerable qu'il y subit, & qui le rend bientôt incapable de nourrir les parties solides. Dans les dernieres au contraire où la chaleur est beaucoup moindre ; le chyle ne fermente que moderément, & conservant davantage & plus longtems sa consistance chyleuse & propre à nourrir, il se separe plus abondam-

ment du reste de la liqueur avec laquelle il circuloit, pour s'attacher dans tous les espaces vuides des parties solides où il est porté. Il n'est donc pas étonnant que dans les personnes maigres ou la plus grande partie du chyle se convertit en sang, le volume du sang soit plus grand que dans les personne grasses, ou presque tout le chyle passe dans la substance des parties, & ne semble traverser la masse sanguine que pour s'aller loger au plûtôt dans les vuides des parties solides.

Au reste, pour comprendre parfaitement de quelle maniere se fait la nourriture par les parties chyleuses, il faut sçavoir que le chyle suivant ses degrez differents d'atténuation, passe plus ou moins facilement par les pores des differentes parties du corps; de sorte qu'en un certain état il est propre à nourrir des chairs, dans un autre des tendons, dans un autre des cartilages, dans un autre des os, & ainsi du reste.

On m'objectera peut-être que je ne donne aucun usage au sang, puisque le chyle contribue tout seul à la nourriture des parties solides.

Je répons que les parties du sang ont plusieurs usages; premierement elles digerent & elles perfectionnent d'abord les parties chyleuses, comme il a déja été remarqué; en second lieu, elles leur servent de

vehicule ; elles les pouſſent & les introduiſent dans tous les petits vuides des parties ſolides ; en troiſieme lieu, elles entretiennent par la rapidité de leur mouvement la chaleur naturelle ; enfin, elles concourent avec les particules aëriennes à la generation des eſprits animaux.



Catalogue de quelques Livres qui se vendent chez P. Witte, Libraire à Paris, rue S. Jacques, à l'Ange Gardien.

L'Etat du Ciel ou Journal de tout ce qui arrive chaque jour de plus remarquable dans le mouvement des Astres. Par M. de Beaulieu. Ce Livre s'imprimera tous les ans.

Le Diurnal à l'usage des Carmes & Carmelites déchaussez, in 8°.

Exercices pour se préparer à la mort. Par un Prêtre du Tiers-Ordre de S. Dominique, in 24.

La Regle du Tiers-Ordre de S. François, Par le R. P. C. Frassen, in 12,

Relation de la Cour de Rome touchant ce qui concerne le Pape & sa Parenté ; ce qui se passe à sa mort &c. Et la visite des anciens Monumens de Rome, avec deux Cartes qui representent l'ancienne & la nouvelle Rome. Par M. Nodot, 2 vol. in 12.

Le Theatre Italien ou Recueil de toutes les Comedies jouées par les Comediens Italiens du Roy, in 12. 6 vol.

Traité des Aliments, seconde édition, de beaucoup augmentée. Par M. Lemery.

Dissertation sur la nourriture des Os, in 12. Par le même M. Lemery.

Traité historique du Canon des Livres de la Sainte Ecriture. Par le R. P. Martiannay, R. Benedictin, in 12.

Disquisitiones Biblicæ in universum Pentateuchum, autore C. Frassen. D. S. in 4°.

TRAITE'



TRAITE' DES ALIMENTS.

PREMIERE PARTIE

Des Aliments tirez des Vegetaux ou Plantes.

LA Plante est un corps organisé, qui a essentiellement une racine & une semence. Ce corps produit ordinairement des feuilles, des tiges, & des fleurs. Il est composé en toutes ses parties de deux sortes de tuyaux : les uns contiennent les sucs necessaires pour la vegetation de la plante, & font l'office de veines & d'arteres, en portant le suc jusqu'au haut de la plante, & en le rapportant jusqu'à la racine. Les autres sont pleins d'air, & doivent être regardez comme les poumons de la Plante. Ils sont appellez

Plante ; ce que c'est.

Trachées par l'illuſtre Malpighi, qui a découvert le premier cette ſtructure admirable. Ces deux eſpeces de vaiſſeaux ſont unis dans les tiges, & éparpillez dans les racines & dans les branches : ils ne ſont pas immediatement appliquez les uns contre les autres ; mais ils laiſſent entr'eux des intervalles, qui ſont remplis de quantité de petits ſacs ou veſicules, qui reçoivent les matieres, qui leur ſont apportées par les tuyaux.

La plante a eſſentiellement une racine. En effet, aucune plante ne pourroit vivre ni croître ſans cette partie, puiſque c'eſt elle qui reçoit en premier lieu les ſucs de la terre, & qui les prepare, pour les envoyer dans les autres parties. Nous ne diſons pas la même choſe des tiges, des feuilles, des fleurs & des fruits ; car nous voyons des plantes qui manquent de quelques-unes de ces parties, & qui ne laiſſent pas de croître & de vivre. Par exemple, les Trufes, & quelques eſpeces de Champignons n'ont ni tiges ni feuilles. D'autres plantes ne portent point de fleurs, comme les eſpeces de Fougere, de Capillaire, de Polipode, &c. Pour les ſemences, nous les regardons comme des parties auſſi eſſentielles à la plante que la racine, quoy qu'elles ne ſoient pas toujours auſſi ſenſibles qu'elle. Il y a pluſieurs ſortes de Mouſſes & de Champi-

gnons, aussi-bien que quantité de plantes, qui naissent au fond de la Mer, dont les semences ne sont point encore connues. Cependant nous ne tirerons pas pour cela une consequence, que ces plantes n'en contiennent point; mais seulement, que leurs semences sont si menues & si deliées, qu'on ne les a pu appercevoir jusqu'icy; ou bien, que ces mêmes semences sont si foiblement attachées au corps de la plante, que le moindre vent, ou la moindre agitation les en a separées: c'est pourquoy en examinant la plante, nous ne les y trouvons plus. Cette opinion me paroît fondée sur des preuves assez fortes. Premierement, puisqu'il est constant que les plantes, dont nous avons découvert les semences, viennent de semences, il est à présumer, que les autres plantes, où nous n'en avons point encore découvert, ne laissent pas d'en venir; puisque l'Auteur de la Nature agit toujours par la voie la plus simple, & que celle-là est la plus naturelle & la moins sujette à des vicissitudes; comme nous le prouverons cy-aprés. En second lieu, comment concevoir la production successive qui se fait de chaque plante? Dira-t'on qu'elle vient d'un concours fortuit de quelques principes, qui s'assemblant ensemble, forment ce composé admirable? Mais outre que nous ne comprenons pas bien comment le seul ha-

zard pourroit toujours arranger de la même maniere, & avec tant d'art, un si grand nombre de parties, qui ont un besoin indispensable les unes des autres, pour entretenir la vie du Vegetal; nous ne voyons point encore (posé ce principe) pourquoy il ne croît point tous les jours des plantes d'une nouvelle espece.

Il est plus aisé de croire que l'Auteur de la Nature en produisant au commencement du Monde la premiere plante de chaque espece, y renferma tous les germes de la même espece de plante; en telle sorte que les generations qui arrivent dans la suite des temps, ne sont que des explications de la production des premiers germes. Au reste, il n'est point impossible que tous ces germes ayent pu être compris en un seul, puisque la matiere est divisible à l'infini; de plus nous comprendrons aisément que chaque germe contient en racourcy toutes les parties de la plante, puisqu'on les peut voir de ses propres yeux dans une semence dissequée; comme, par exemple, dans la Féve, où la radicule represente la racine de la plante en petit, & où l'on reconnoît toutes les autres parties de la même maniere.

On peut donc conclure, que toutes les plantes viennent de semences; & non seulement comparer ces semences à de petits œufs, mais encore la vie & la nourriture

des plantes, à celles des animaux. En effet, les germes des uns & des autres ne ſont que des embrions, où toutes les parties ſont renfermées en des eſpaces tres-petits. La ſéve, qui eſt un mélange de l'humeur de la terre avec les humeurs & avec la partie farineuſe de la ſemence, en étend & en dévelope les petites parties, de même que le ſuc nourricier fait éclore les œufs des animaux. Pour ce qui eſt de la vie & de la nourriture des plantes, on peut aiſément concevoir que le ſuc qu'elles contiennent dans leurs tuyaux, & qui leur vient continuellement de la terre par la racine, ſe rarefie, ſe diſtribue, & circule dans toute l'étendue de la plante; ce ſuc en fait gonfler les petits ſacs, & ſuivant ſes differentes modifications ſe filtre au travers de differentes parties. Par exemple, le plus pur & le plus exalté ſert à nourrir les fleurs & les fruits; celuy qui ne l'eſt pas tant eſt employé pour les branches, pour les feuilles & pour la racine; le plus groſſier & le plus terreſtre, pour l'écorce; & le plus huileux forme les gommes & les reſines: de même que dans les animaux, les aliments qui ont été reçus dans l'eſtomach, paſſent enſuite dans le ſang, circulent dans les vaiſſeaux, & ſuivant leur degré different d'attenuation, ſervent à nourrir differentes parties. On peut dire auſſi, que comme ces aliments ſubiſſent

differentes alterations, ſuivant les differentes parties du corps où ils ſe trouvent, de même les racines donnent la premiere façon au ſuc qu'elles reçoivent immediatement de la terre; enſuite les tiges preparent ce ſuc pour les feuilles, & les feuilles pour les fleurs. On peut encore conſiderer les fleurs, comme des viſceres deſtinez pour les ſemences; de même que les teſticules des femmes le ſont pour contenir les œufs, par le ſecours deſquels les animaux ſe multiplient.

Quoy que pluſieurs plantes ſoient nourries du ſuc, qu'elles reçoivent d'un même terroir, elles ont neanmoins une ſaveur, une odeur, & des vertus bien differentes: Ce qui vient, ou de ce que par la diſpoſition naturelle de leurs tuyaux, elles ne laiſſent paſſer que la partie du ſuc de la terre, qui leur convient davantage; ou de ce que ce ſuc dans ces tuyaux ſubit des fermentations & des élaborations differentes, qui le changent conſiderablement. La diſpoſition particuliere des tuyaux de la plante fait auſſi que les unes demandent un climat, les autres un autre; les unes du Soleil, les autres de l'ombre; les unes de l'humidité, les autres de la ſechereſſe; les unes une terre graſſe, les autres une terre ſablonneuſe & pierreuſe: pluſieurs plantes profitent par le voiſinage de quelques plantes dif-

ferentes, d'autres meurent ou ne croissent qu'avec peine par ce même voisinage ; enfin, il y en a de certaines à qui la culture est necessaire, d'autres à qui elle est nuisible.

Dans les premiers temps, si l'on en croit quelques Poëtes, & même quelques Historiens, les hommes étoient infiniment plus sobres qu'ils ne le sont aujourd'huy. Ils ne se servoient que d'aliments simples & faciles à preparer, tels que sont les fruits, & les autres plantes que la terre leur fournissoit liberalement, & ils ne connoissoient point encore cette grande diversité de mets, & cette delicatesse pernicieuse que nous ne connoissons que trop à present, & qui ne servent qu'à nous attirer un nombre considerable de maladies, & à abreger le cours de notre vie.

Voicy ce que Lucrece dit en parlant de ce premier âge, livre 5. *de Rer. Nat.*

Quæ sol atque imbres dederant, quod terra crearet
Sponte suâ, satis id placabat pectora donum;
Glandiferas inter curabant corpora quercus.

Et Ovide dit en parlant de ce même tems, Liv. 15. des Metamorphoses.

At vetus illa Ætas, cui fecimus Aurea nomen,
Fœtibus arbuteis, & humus quas educat, herbis

Fortunata fuit, nec polluit ora cruore:
Tunc & aves tutæ movere per aera pennas;
Et lepus impavidus mediis erravit in arvis,
Nec sua crudelitas piscem suspenderat hamo.

Il y a un assez grand nombre de plantes, qui sont en usage parmi les aliments; les unes sont employées pour leur fruit, les autres pour leurs racines, les autres pour leurs fleurs, les autres pour leurs semences; d'autres enfin pour leurs tiges & pour leurs feuilles tendres; comme on le pourra voir dans les Chapitres suivans.

CHAPITRE PREMIER.

Des Fraises.

Differences. IL y a de deux sortes de Fraises; les unes sont domestiques; & on les cultive dans les jardins; les autres sont sauvages, & elles naissent sans culture dans les bois. Les premieres sont les plus belles, les mieux nourries & les plus estimées. On distingue encore les Fraises par leur couleur; car les unes sont rouges, & les autres blanches. On les doit choisir grosses, pleines de suc, meures, d'une odeur agreable, & d'un goût doux & vineux.

Choix.

Bons effets. Les Fraises appaisent le trop grand mouvement & l'âcreté des humeurs; elles exci-

tent l'urine, elles donnent de l'appetit, elles humectent beaucoup, elles sont cordiales, & resistent au venin.

La qualité des Fraises n'est point mauvaise ; elles ne peuvent faire de mal à moins qu'elles ne soient prises en trop grande quantité.

Elles contiennent beaucoup de phlegme, & de sel essentiel, & une mediocre quantité d'huile exaltée. Principes.

Elles conviennent dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens d'un temperament bilieux & sanguin. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Odeur agreable que les Fraises exhalent, denote assez que les sels volatiles ou essentiels qu'elles contiennent, ont attenué, dissout, & exalté leur souffre, & s'y sont unis de maniere, qu'étant portez ensuite aux nerfs de l'odorat, ils les picotent legerement, & comme en les chatouillant : c'est encore cette exaltation des parties sulphureuses des Fraises, qui les rend d'un goût vineux & agreable.

Les Fraises sont humectantes & rafraîchissantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties phlegmatiques, propre à étendre les sels trop âcres & trop agitez des humeurs, & à moderer leur action. Les sels acides qui sont dans les Fraises, peuvent encore contribuer à produire ces bons effets, en épaississant un peu les humeurs, & temperant par ce moyen le mouvement rapide de leurs parties insensibles. On prétend que les Fraises sont cordiales, & qu'elles resistent au venin ; c'est apparemment parce qu'elles sont com-

posées de quelques principes assez volatiles & exaltez, que l'on juge capables de fortifier le cœur, & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juste fluidité.

Eau de Fraise. On fait avec les Fraises, l'eau & le sucre, une boisson fort agreable, appellée, *Eau de Fraise.* On s'en sert beaucoup pendant les grandes chaleurs de l'Eté. Elle rafraîchit, elle humecte, & desaltere.

Les Fraises des bois ont quelquefois le goût un peu âpre, parce que le Soleil n'y donnant pas avec autant de force que sur celles des jardins, à cause des arbres qui empêchent son action, leurs principes huileux & salins n'ont pas été assez exaltez, & ne se sont pas unis assez intimement les uns aux autres, pour exciter une saveur aussi agreable qu'est celle des Fraises cultivées dans les jardins.

Etimologie. Les Fraises, en Latin, *Fraga, à Fragrare*, sentir bon; parce qu'elles ont une odeur agreable.

CHAPITRE II.

Des Framboises.

Differences. IL y a de deux sortes de Framboises dont on se sert communement, sçavoir de blanches & de rouges; on les doit choisir grosses, meures, & pleines d'un suc doux & vineux. (Choix.)

Bons effets. Elles sont humectantes, elles rafraîchissent, elles sont cordiales, elles fortifient l'estomach, elles donnent bonne bouche, elles purifient le sang. On les estime anti-scorbutiques & anti-nephretiques.

Mauvais effets. Elles se corrompent aisément dans l'estomach, pour peu qu'elles y demeurent trop long-temps.

Les Framboises contiennent une mediocre quantité d'huile exaltée, beaucoup de sel essentiel & de phlegme. Principes.

Elles conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Framboise est une espece de Meure de Renard cultivée ; elle est plus grosse que la Fraise, un peu veluë, quelquefois blanche, mais le plus souvent rouge, & composée de quantité de petites bayes entassées les unes sur les autres.

Son goût & son odeur rejouissante proviennent de son sel essentiel joint & uni avec quelques parties huileuses un peu exaltées ; lequel picotant legerement les nerfs du goût & de l'odorat, leur excite une sensation agreable.

Les Framboises contenant à peu prés les mêmes principes que les Fraises, produisent aussi les mêmes effets : cependant elles sont plus humides & plus phlegmatiques que les Fraises, & moins resserrées en leurs parties ; c'est pourquoy elles se corrompent aisément dans l'estomach, quand elles y demeurent trop long-temps.

On prepare, avec le sucre, les Framboises, & l'eau commune, une boisson appellée, *Eau de Framboise*, fort en usage dans les grandes chaleurs de l'Eté. Elle est aussi agreable que l'eau de Fraise, & elle a les mêmes vertus. Eau de Framboise.

On se sert de la fleur du Framboisier pour les eresipelles, & les inflammations des yeux. Fleur du Framboisier.

Pour ce qui est des feuilles, & des sommitez de cet arbrisseau, elles sont detersives & astringentes. On les employe dans les gargarismes pour les maux de la gorge, & des gencives. Feuilles & sommitez du Framboisier.

La Framboise, en Latin, *Framboesia, à Fra-* Etimo-

logie. *grare,* sentir bon; parce qu'elle a une odeur agreable, aussi-bien que la Fraise.

Le Framboisier est appellé en Latin, *Rubus Idæus,* , parce que c'est une espece de ronce qui venoit autrefois en abondance sur le mont Ida.

CHAPITRE III.

Des Groseilles qui viennent au Groseillier épineux.

Especes. IL y en a de deux sortes : l'une qui naît sur le Groseillier épineux sauvage, & l'autre sur le domestique ou cultivé. Celle qui vient sur le sauvage est la plus commune, la cultivée est pourtant la meilleure; elle est la plus grosse & la plus agreable. On se sert de ce fruit, ou dans sa verdeur, pour le mêler dans les ragoûts, ou quand il est meur, pour le manger frais cueilli. Choix. Dans ce dernier cas on le doit choisir tendre, bien nourri, tres-meur, d'une saveur douce, & tout-à-fait exempte d'aprêté.

Bons effets. Les Groseilles excitent l'appetit; elles sont astringentes & rafraîchissantes; elles arrêtent le crachement de sang & le cours de ventre; elles appaisent la soif; elles sont propres aux febricitans, en les mêlant dans leurs bouillons; elles resistent au venin, & deffendent les parties nobles de la corruption.

Mauvais effets. Elles ne conviennent point aux melan-

coliques ; elles incommodent quelquefois l'estomach, en le picottant & le resserrant un peu trop, principalement quand elles sont vertes.

Elles contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme. Elles sont convenables dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux & sanguins.

Principes.

Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LEs Groseilles, dans leur primeur, sont vertes & d'une saveur acide, parce que le sel acide qu'elles contiennent en assez grande quantité, n'est point encore embarrassé par des souffres, & ainsi il peut agir sur les nerfs de la langue avec une assez grande force. De plus, ce sel n'étant joint pour lors qu'avec quelque portion de terre, excite une sensation d'astriction & de stipticité, au lieu que dans la suite, l'huile que les Groseilles contiennent, & qui étoit auparavant retenu & fixé par des principes passifs, se develope, s'éleve & s'unit avec les sels par le secours de la fermentation, & leur ôte une partie de leur force. C'est alors que les Groseilles sont meures, qu'elles ont une saveur douce, & une couleur jaunâtre ; de là on peut conclure que plus les Groseilles sont meures, & moins elles sont astringentes, detersives & rafraîchissantes ; & qu'ainsi quand on voudra s'en servir pour ces effets, il faudra preferer les vertes aux meures.

Le sel acide en quoy les Groseilles abondent, est la cause des principaux effets qu'elles produisent. En effet elles n'excitent l'appetit, que parce que ce sel picote legerement les fibrilles de l'estomach ; elles ne rafraîchissent, elles ne convien-

nent aux Febricitans, & elles n'ont quantité d'autres vertus semblables, que parce que ce sel donnant un peu plus de consistance aux humeurs, arrête leur mouvement trop violent & trop impetueux.

Les Groseilles ne conviennent point aux melancoliques, parce qu'elles augmentent encore chez eux la quantité des acides, qui ne s'y trouvent déja qu'en trôp grande abondance.

Etimologie. La Groseille est appellée en Latin, *Uva crispa*, parce qu'elle ressemble au raisin, & qu'elle est velue.

Elle est encore nommée, *Grossularia simplici acino, à cute fructus grossa*, parce que la peau de ce fruit est un peu grosse, & qu'il naît en bayes ou grains separez, & non pas en grappe.

CHAPITRE IV.

Des Groseilles qui viennent en Grappe au Groseillier non épineux.

Differences. IL y a de deux sortes de Groseilles qui viennent en grappe : les unes sont rouges, & les autres blanches; les blanches sont moins communes que les rouges. Elles ont à peu prés le même goût. On doit choisir les unes & les autres, meures, grosses, molles, luisantes, remplies de suc, & les moins aigres qu'il se pourra.

Choix.

Bons effets. Les Groseilles rouges & blanches rafraîchissent, moderent les ardeurs de la bile & des autres humeurs, resserrent un peu, & resistent au venin.

Mauvais effets. Plusieurs personnes se trouvent incommodées par l'usage frequent des Groseilles,

à cause d'un picotement qu'elles excitent à l'estomach. Pour adoucir leur trop grande aigreur, on les mêle avec un peu de sucre, & de cette maniere elles font moins de mal.

Les Groseilles donnent beaucoup d'huile, de sel essentiel, & de phlegme. Principes.

Elles conviennent dans l'Eté, aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LEs Groseilles qui viennent en grappe, appellées en Latin, *Ribes*, sont de petits fruits ronds, & gros comme les bayes de Genievre. Ils naissent sur un arbrisseau assez connu, & ils sont fort en usage parmi les aliments.

La saveur aigrelette des Groseilles provient du sel acide qu'elles contiennent en assez grande quantité, dissout & étendu par une suffisante portion de flegme. C'est encore ce sel acide qui les rend rafraîchissantes, & propres à moderer les ardeurs de la bile.

Il y a une chose à remarquer sur les principes des Groseilles; c'est qu'en les analisant, on en retire beaucoup d'huile; ce qui sembleroit devoir leur communiquer une saveur douce & non pas aigrelette, comme elles l'ont; mais ce n'est pas toujours la quantité de quelques principes, qui cause certaines saveurs, c'est un certain meslange, & une certaine union de ces mêmes principes. Par exemple, supposant que l'acide en quoy les Groseilles abondent, ne soit que tres-peu uni avec des parties huileuses, il est en état de faire sentir son aigreur; & une des raisons, qui me fait croire, que l'huile des Groseilles est peu unie

avec les autres principes, c'eſt qu'on la retire fort claire & fort coulante ; au lieu que celle de pluſieurs fruits doux, comme les Guignes, les Ceriſes, les Raiſins, &c. ne paroît aprés la diſtillation, que ſous la forme d'extrait, c'eſt-à-dire, jointe encore fort intimement à d'autres principes. On pourroit dire auſſi que la quantité de l'huile des Groſeilles vient uniquement de leurs pepins, & que les Groſeilles par elles-mêmes en fourniſſent tres-peu ; cependant les Raiſins analiſez avec leurs pepins, ne donnent gueres que la moitié de l'huile des Groſeilles ; J'examinerai ce fait plus particulierement en faiſant l'analiſe des Groſeilles ſans leurs pepins.

J'ay reconnu par pluſieurs experiences ſur les Groſeilles, qu'elles fermentent beaucoup moins que les fruits d'une ſaveur douce, comme les Fraiſes, les Ceriſes, les Guignes, & pluſieurs autres, dont on retire aprés la fermentation de l'eſprit ardent ; c'eſt ce qui me fait croire, que l'uſage des Groſeilles eſt beaucoup plus ſalutaire dans les grandes chaleurs que celui de ces fruits, dont nous venons de parler, qui étant tres-ſuſceptibles de fermentation, cauſent quelquefois des gonflements dans les premieres voyes, & fourniſſent dans la ſuite au ſang une matiere propre à l'enflammer. Il ne faut donc pas s'étonner, ſi aprés en avoir mangé par excés, comme il n'arrive que trop ſouvent, il ſurvient ordinairement des fievres de differente nature.

Le ſucre joint avec les Groſeilles adoucit leur trop grande aigreur, par ſes parties ſulphureuſes, qui lient & qui embaraſſent les acides de ces fruits. On fait avec les Groſeilles des confitures fort agreables. On prepare auſſi une boiſſon avec les Groſeilles, l'eau & le ſucre, appellée *Eau de Groſeille.* Elle eſt en uſage dans les grandes chaleurs de l'Eté, pour rafraîchir & pour humecter,

Confitures.

Eau de Groſeilles.

On fait encore avec les Groseilles un Syrop, tres-usité en Medecine, & parmi les aliments. Il est rafraîchissant, humectant, & fort agreable au goût : on le mesle dans de l'eau, & on le fait boire aux Febricitans. Les feuilles du Groseillier sont astringentes. Sirop. Feuilles du Groseillier.

CHAPITRE V.

Des Cerises.

IL y a plusieurs especes de Cerises : premierement de rouges, d'un goût aigrelet, qu'on appelle vulgairement, *Agriotes*, & qui sont les plus communes ; en second lieu, de rouges, blanches ou noires, plus grosses que les precedentes, & d'une chair plus compacte : on les appelle *Bigarreaux*, ou *Guignes* ; & en dernier lieu, de petites, sauvages, noires, à longue queuë, d'un suc agreable, & qui teint en noir, ou en purpurin. On nomme ces dernieres, *Merises*. On doit choisir les Cerises fort meures, succulentes, grosses & bien nourries. Especes. Choix.

Elles tiennent le ventre libre, elles appaisent la soif, elles rafraîchissent, elles excitent l'appetit, elles sont cordiales, & resistent au venin ; elles poussent par les urines, & sont estimées propres pour les maladies de la tête. Les noyaux de Cerises passent pour chasser la pierre du rein & de la vessie, étant pris interieurement. On les mêle aussi dans les frontaux, pour appaiser les douleurs de tête causées par l'ardeur de la fiévre. Bons effets.

Mauvais effets. Les Cerises se corrompent aisément dans l'estomach ; elles causent aussi des vents & des coliques.

Principes. Elles contiennent plus de phlegme que de tout autre principe, mediocrement d'huile, & de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles sont convenables dans le grand chaud, aux jeunes gens bilieux ; mais les vieillards & les personnes phlegmatiques doivent s'en abstenir.

REMARQUES.

ON n'avoit jamais veu de Cerises à Rome avant la fameuse bataille dans laquelle Lucullus Capitaine Romain défit le grand Mithridate. Ce vainqueur en fit apporter d'une ville de Pont appellée autrefois *Cerasus*, & aujourd'huy *Chirrisonda*, & c'est du premier nom de cette ville que le Cerisier a pris le sien. Ce fruit ne vient pas facilement par tout. On a eu beau cultiver le Cerisier en Egypte, il n'a jamais pû y croître, & y porter de fruits. Nous en avons en abondance autour de Paris, & il nous en vient d'excellentes de Montmorency.

Etimologie.

Les Cerises sont des fruits fort en usage dans les grandes chaleurs de l'Eté ; les Agriotes sont de toutes les Cerises les meilleures pour le goût, & pour la santé, non-seulement à cause de leur saveur aigrelette qui excite l'appetit, mais encore parce qu'elles sont plus humides, & plus aisées à digerer que les autres. On peut même regarder comme un vray malheur pour les Paysans, & pour les Pauvres, quand ces fruits manquent une année, parce qu'avec une livre de Cerises & un morceau de pain, ils peuvent se sustenter aisément, sans avoir besoin de vin.

Les Cerises sont humectantes, & rafraîchissantes, principalement par leurs parties aqueuses & phlegmatiques, ptopres à calmer le mouvement impetueux des liqueurs du corps ; elles ôtent encore la soif, parce que ces parties aqueuses dissolvent & emportent les sels âcres qui la causoient. Enfin elles tiennent le ventre libre, en délayant les humeurs grossieres contenues dans les intestins, & les chassant au dehors.

Les Cerises sont d'une substance peu compacte, & peu resserrée en ses parties ; c'est pourquoy elles se corrompent aisément dans l'estomach, quand elles y demeurent trop de temps Elles contiennent encore un phlegme un peu visqueux, & acide, qui picotant les parois des intestins, & s'y rarefiant par la chaleur du corps, excite quelquefois des coliques & des vents.

Confitures. On fait avec les Cerises des Confitures fort agreables, qui humectent & rafraîchissent, & qui peuvent convenir aux Febricitans.

Cerises seches. On fait secher les Cerises pour les garder plus long-temps : mais pour lors elles resserrent plûtôt que de lâcher, parce qu'elles sont dépourvûes de la quantité du phlegme, qui les rendoit émollientes.

CHAPITRE VI.

Des Abricots.

Especes. IL y a trois especes d'Abricots : les premiers sont charnus, presque ronds, croissans à la grosseur d'une petite Pêche, applatis sur les côtez, d'un côté rougeâtres, & de l'autre jaunâtres. Leur chair est tendre, agreable, & d'une bonne odeur ; elle renferme un noyau assez dur & applati, dans lequel on trouve une amande amere :

Les ſeconds ne different des premiers qu'en ce qu'ils ont une couleur un peu plus blanchâtre, & que l'amande de leur noyau eſt douce. Les troiſiémes enfin ſont plus petits que les autres, moins agreables au goût, & d'une couleur jaunâtre. Ces derniers naiſſent ſur un arbre qui n'a point été cultivé, comme celuy des autres Abricots.

Choix. On doit choiſir les Abricots, charnus, gros, colorez, qui ſe ſéparent aiſément de leur noyau, & ſur tout qui ſoient aſſez meurs.

Bons effets. Ils humectent, ils provoquent l'appetit; ils pouſſent par les urines, ils ſont cordiaux, pectoraux, ils excitent le crachat. L'infuſion des Abricots eſt eſtimée propre pour appaiſer les ardeurs de la fiévre. On dit auſſi que l'amande du noyau d'Abricot tue les vers.

Mauvais effets. Les Abricots rempliſſent l'eſtomach de vents, & s'y corrompent aiſément; c'eſt pourquoy on en doit uſer ſobrement.

Principes. Ils contiennent une mediocre quantité d'huile & de ſel eſſentiel, & beaucoup de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ils conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens qui ont un bon eſtomach, & qui ſont d'un temperament bilieux & ſanguin.

REMARQUES.

LEs Abricots ſe nomment en Latin, *Armeniaca, ab Armeniâ*, parce qu'ils ont été d'abord apportez d'Armenie à Rome. Les Grecs les appelloient, *Bericocia*, & les Latins *Præcocia*, c'eſt-à-dire des fruits meurs avant la ſaiſon ; parce qu'ils viennent avant les Pêches, qui ne meuriſſent qu'en Automne, & parmi les eſpeces deſquelles ils avoient été mis. Du temps de Pline ils étoient fort rares & fort chers ; mais à preſent ils ſont ſi communs, qu'il y en a dans preſque tous les jardins. Cependant ils different beaucoup en bonté les uns des autres, ſuivant les lieux où ils ſont venus. Etimologie.

Les Abricots ſont des fruits fort agreables au goût, & dont on ſe ſert plûtôt pour le plaiſir que pour la ſanté. Ils humectent & rafraîchiſſent, parce-qu'ils contiennent beaucoup de phlegme chargé d'un ſel acide, propre à calmer le mouvement violent des liqueurs. Les Abricots excitent encore l'appetit, à cauſe de ce ſel acide qui picote legerement les parois de l'eſtomach.

Cependant on doit ſe défier de cet aliment ; car il contient un ſuc viſqueux & épais, qui cauſe quelquefois dans les premieres voies des vents & des cruditez.

On confit les Abricots pour les rendre plus agreables, & pour les conſerver plus long-temps. Ils produiſent de cette maniere moins de mauvais effets, parce que le ſucre & la coction ont rarefié leur phlegme viſqueux. Ils ſont auſſi plus pectoraux que les Abricots cruds, parce qu'outre les parties huileuſes & embaraſſantes qu'ils contiennent déja naturellement, le ſucre dans lequel ils ſont confits leur en fournit encore d'autres propres à adoucir les âcretez de la poitrine. Abricots confits. Leurs vertus.

On fait encore ſecher les Abricots au four ou

au Soleil, pour les conserver, & pour s'en servir en hyver.

L'amande du noyau d'Abricot a cela de commun avec tous les amers, qu'elle tue les vers. On en peut tirer par expression une huile propre pour les brouissemens d'oreille, pour la surdité, & pour adoucir les hemorroïdes.

CHAPITRE VII.

Des Pêches.

IL y a beaucoup d'especes de Pêches, que l'on pourroit toutes reduire à deux, sçavoir à celles qui ne quittent point le noyau, comme les Presses, les Pavis; & à celles qui s'en séparent aisément, comme les Pêches Magdelaine, & quelques autres. Ces dernieres sont plus aisées à digerer, plus succulentes, & d'un meilleur goût. Les Pêches doivent être choisies bien meures, colorées, d'une chair moëlleuse, succulente, vineuse, & d'une odeur agreable.

Choix.

Bons effets.

Elles corrigent les haleines puantes causées par des matieres corrompuës, qui exhalent de l'estomach; elles rafraîchissent, elles humectent, & lâchent un peu le ventre.

Mauvais effets.

Comme les Pêches sont d'une substance molle & humide, elles se corrompent aisément dans les premieres voyes; elles y excitent des vents, & causent des vers.

Principes.

Elles contiennent beaucoup de phlegme, & de sel essentiel, & tres-peu d'huile.

Elles conviennent en temps chaud, aux jeunes gens bilieux & sanguins. Mais elles sont nuisibles aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont l'estomach foible. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

QUelques Auteurs raportent que les Pêches étoient autrefois assez rares : apparemment, parce qu'on n'avoit pas soin d'en planter, & de les cultiver ; car elles viennent facilement par tout : ce fruit est presentement fort commun & tres-estimé pour son goût exquis. La plûpart de nos Auteurs anciens luy attribuent beaucoup de mauvais effets. Galien le fait passer pour tres-pernicieux; cependant nous n'y remarquons point icy tant de mauvaises qualitez, excepté quand il n'est pas bien meur, ou quand on en use avec excés; car alors il cause des vents & des indigestions : mais cet inconvenient se rencontre dans toute sorte de fruits, & même dans ceux qui passent pour les plus sains, & les moins malfaisants.

Cette réflexion peut donner occasion à faire une remarque generale sur les fruits agreables, sçavoir, que comme il est presqu'impossible de n'en pas manger un peu trop, il est aussi tres-rare qu'ils ne fassent mal; c'est à-dire, qu'ils ne sont pas à beaucoup prés si mal-sains par raport à eux-mêmes, que eû égard à notre peu de temperance.

Les Pêches corrigent les haleines puantes par leur odeur agreable, & de plus en absorbant & precipitant les matieres corrompuës qui sont dans l'estomach. Elles lâchent un peu le ventre; ou en délayant, par les parties phlegmatiques en quoy elles abondent, les humeurs crasses & ter-

reſtres contenues dans les inteſtins, ou en picotant par le ſecours de leurs ſels acides, les glandes inteſtinales, qui par cette irritation fourniſſent plus de liqueur qu'auparavant. Enfin les Pêches ſont fort humectantes & rafraîchiſſantes, parce que, comme nous avons déja remarqué, elles contiennent beaucoup de phlegme, & de ſel eſſentiel.

Pêches confites.

On mêle ordinairement les Pêches avec un peu de ſucre pour les manger; elles ſont de cette maniere plus ſalutaires, parce que le ſucre corrige & rarefie un certain phlegme viſqueux, qui ſe rencontre dans les Pêches, comme dans la plûpart des autres fruits. On confit encore les Pêches pour les conſerver, & pour les rendre plus agreables.

Renoud aſſure que pour connoître de quelle couleur la Pêche eſt en dedans, il n'y a qu'à examiner celle de ſa peau: car la chair de la Pêche eſt rouge, ſi ſa peau eſt rouge; elle eſt jaunâtre, ſi ſa peau eſt jaunâtre, & de differentes couleurs, ſi ſa peau eſt de differentes couleurs.

Erreur des Anciens.

On mange ordinairement les Pêches dans du vin; & comme le vin perd preſque toute ſa force, quand elles y ont trempé, cette circonſtance avoit donné lieu aux Anciens, de croire que ce fruit étoit mauvais, & qu'il depoſoit dans le vin une certaine qualité maligne: mais ils ne faiſoient pas attention que la Pêche étant d'une nature poreuſe & ſpongieuſe, elle abſorbe les eſprits du vin, & le rend aqueux, ſans luy communiquer cette pretenduë malignité.

On fait ſecher les Pêches au Soleil, aprés leur avoir ôté la peau & le noyau; & de cette maniere elles ſe conſervent long-temps, & elles ont un aſſez bon goût; on les fait cuire dans un peu de vin ou d'eau, & l'on en fait des compotes hors la ſaiſon.

L'amande

L'amande de la Pêche contient beaucoup d'huile, & de sel essentiel ; elle est propre pour les vers ; on en retire par expression une huile assez estimée pour les brouissements d'oreille. Cette huile rarefie, & chasse au dehors, par le moyen de ses sels essentiels, les humeurs visqueuses, qui par leur sejour dans l'oreille, y causoient des brouissements. Amande de la Pêche. Son huile.

Les fleurs & les feuilles du Pêcher sont aussi employées pour tuer les vers ; elles sont purgatives & aperitives. Les fleurs & les feuilles du Pêcher.

On appelle les Pêches en Latin *Persica mala*, parce que le Pêcher a été premierement apporté de Perse. Etymologie.

CHAPITRE VIII.

Des Prunes.

IL seroit difficile, & en même temps ennuyeux de décrire icy toutes les differentes especes de Prunes, qui sont presqu'innombrables. Il y en a de blanches, de vertes, de grises, & de plusieurs autres couleurs ; elles tirent aussi leurs differences de leur grosseur, de leur figure, de leur goût, & des lieux où elles naissent. Ainsi les unes sont grosses, petites, ou mediocres ; les autres sont rondes, ovales, ou oblongues ; quelques-unes sont douces, acides, ou austeres ; & enfin suivant les cantons d'où elles viennent, on les estime plus ou moins. Il en croît autour de Paris de fort bonnes, comme les imperiales, celles de perdrigon, celles de damas rouge, noir & violet, & quantité d'autres. De Especes.

Choix. toutes ces Prunes, les meilleures chacune en son espece, sont celles qui sont bien meures, qui ont une peau tendre & fine, qui sont douces, d'un goût agreable, & qui ont enfin été cueillies nouvellement, & avant le lever du Soleil.

Bons effets. Elles sont humectantes, rafraîchissantes, émollientes, laxatives; elles appaisent la soif, & donnent de l'appetit.

Mauvais effets. Les personnes qui ont l'estomach foible, & qui digerent difficilement, doivent s'abstenir de l'usage des Prunes; car elles debilitent & relâchent beaucoup : de plus elles produisent quantité d'humeurs grossieres & phlegmatiques. C'est pourquoy elles conviennent peu aux gens d'un âge décrepite, & qui abondent en pituite.

Principes. Les Prunes contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de sel acide & de phlegme. Elles sont bonnes en temps chaud, aux jeunes gens, d'un temperament bilieux & sanguin.

Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

COmme il y a beaucoup d'especes differentes de Prunes, il s'en trouve qui ont un goût fort agreable, & que l'on sert sur les meilleures tables; d'autres ont un goût si mauvais & si insupportable, que l'on n'en peut manger. Les Prunes sont encore differentes par rapport aux effets qu'elles produisent; celles dont nous nous servons communement parmi les aliments, sont humectantes, laxatives & emollientes. Celles au contraire qui ont une saveur stiptique & austere,

comme les Prunes sauvages, sont astringentes, & propres pour arrêter les hemorragies, les cours de ventre, & le vomissement. On se sert en Medecine de ces deux sortes de Prunes. Par exemple, la pulpe des Prunes de damas noir, est la base de la composition du diaprun, qui est un electuaire purgatif. Et l'acacia nostras n'est autre chose, que le suc épaissi des Prunes sauvages. Ce dernier est employé dans les occasions où il faut resserrer. Ces deux effets contraires proviennent du different arrangement des principes, dont chacune de ces Prunes sont composées. Dans celles qui sont austeres, il y a lieu de conjecturer, que les sels acides sont unis à des particules terrestres, propres à absorber les humiditez superflues, qui relâchoient, & qui debilitoient les fibres des parties; & que dans les autres, qui sont d'un goût plus agreable, les sels acides sont plus en liberté, & nagent dans une grande quantité de phlegme. C'est pourquoy ces Prunes sont emollientes & laxatives; c'est encore pour cette raison, qu'elles ne conviennent point à ceux qui ont l'estomach foible, & qui abondent en pituite. Acacia nostras.

On fait avec plusieurs especes de Prunes des confitures fort agreables. On met aussi secher les Prunes; principalement dans la Touraine & vers Bordeaux; quand elles sont seches on les appelle *Pruneaux*. On les doit choisir nouveaux, tendres, moelleux, & charnus. Ils ont les mêmes vertus que les Prunes, avec cette difference, qu'ils ne produisent pas tant de mauvais effets, à cause d'une certaine humidité superflue, dont ils ont été privez en sechant. Prunes confites. Pruneaux.

Les Brignoles sont des especes de Prunes de Perdrigon; elles sont ainsi appellées, parce qu'elles viennent à Brignole fort abondamment, & qu'elles y sont plus delicieuses qu'en tout autre endroit. On les y fait secher au soleil, pour

les conserver, & pour les transporter en differents lieux.

CHAPITRE IX.

Des Pommes.

Especes. IL y a tant d'especes differentes de Pommes, qu'il est presque impossible de les décrire toutes ; elles different par leur figure, par leur grosseur, par leur couleur, & par leur goût. On en trouve aussi qui tiennent de la Poire, & cela vient des gréfes que l'on a entées sur les Pommiers. On doit choisir les Pommes bien nourries, bien colorées, d'un goût agreable, & sur-tout assez meures.

Choix.

Bons effets. Elles sont pectorales, elles excitent le crachat, elles appaisent la soif & la toux ; elles lâchent le ventre ; elles sont aperitives, rafraîchissantes & cordiales.

Mauvais effets. Elles ne conviennent point aux personnes qui ont l'estomach foible. Les Pommes cuites sont à preferer aux crues ; parce qu'elles sont plus aisées à digerer.

Principes. Elles contiennent toutes beaucoup de phlegme, de sel essentiel, & une mediocre quantité d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles sont salutaires en tout temps, aux jeunes gens bilieux, aux mélancoliques, & à ceux qui ont un bon estomach.

REMARQUES.

LEs Pommes ſont des fruits aſſez connus, & fort en uſage parmi les aliments. Quoy-qu'il en vienne dans toutes ſortes de lieux, neanmoins la Normandie en rapporte plus qu'aucune autre Province. En effet il n'y croît pas ſeulement des Pommes fort agreables au goût, mais encore d'autres qui ont une ſaveur âpre & ſtiptique, & qui ſont tres-excellentes pour faire de bon cidre, comme nous le dirons dans le traité des Boiſſons. Les Pommes, dont nous nous ſervons communement, & qui ſont douces au goût, humectent, rafraîchiſſent, ſont pectorales, & lâchent le ventre, parce qu'elles contiennent un ſuc huileux & phlegmatique, propre à produire ces bons effets. Neanmoins elles ne conviennent point à ceux qui ont l'eſtomach foible, parce qu'elles le debilitent encore par ce même ſuc.

Les Pommes cuites ſont preferables aux crues, parce que la coction les prive d'une humidité indigeſte, qui les rendoit un peu venteuſes. *Pommes cuites.*

Les Pommes que l'on conſerve l'hyver ſont meilleures que les autres, parce qu'elles ont eu le temps de dépoſer leur humidité trop crue. Elles ſont encore par rapport à cela plus agreables au goût. Il ne les faut point cueillir, qu'elles ne ſoient dans toute leur maturité, parce qu'auparavant ce temps, leurs ſucs n'étant pas aſſez digerez, & étant trop groſſiers, peuvent cauſer des embarras dans les vaiſſeaux.

Plus les Pommes ſont douces & agreables, plus elles ſont ſalutaires; c'eſt pourquoy l'on doit éviter celles qui s'éloignent, ou par leur acidité, ou par leur ſtipticité, de ce bon goût, que nous venons de marquer. Par exemple, l'on ne ſe ſert point de ces Pommes ſauvages qui viennent dans les bois, & dans les lieux montagneux;

parce qu'elles ſont âpres & aſtringentes. Cependant elles peuvent convenir aux perſonnes qui ont quelques diarrées, ou quelques maux de gorge, auſquels les matieres ſtiptiques & aſtringentes ſont tres-bonnes.

Gelée de Pommes. On fait avec les Pommes une confiture auſſi delicieuſe que ſalutaire, appellée *Gelée de Pommes*. Elle eſt humectante, rafraîchiſſante & pectorale; on s'en ſert beaucoup.

Pommes tapées. On fait ſecher les Pommes au four ſur des claies; quand elles ſont à demi ſeches, on les applatit avec la main, & on les remet au four, pour les achever de ſecher; elles ſont de cette maniere aſſez agreables. On les appelle Pommes tapées.

CHAPITRE X.

Des Poires.

Eſpeces. IL y a beaucoup d'eſpeces de Poires, auſſi-bien que de Pommes, qui different en figure, en groſſeur, en couleur, en goût, & en odeur. Choix. Les meilleures ſont celles qui ſont douces, bien meures, bien nourries, & qui ne ſont ni âpres, ni ſtiptiques.

Bons effets. Les Poires donnent de l'appetit, fortifient l'eſtomach; celles qui ſont d'un goût âpre, ou auſtere, ſont plus aſtringentes que les autres, & plus propres pour les cours de ventre.

Mauvais effets. L'uſage des Poires eſt mauvais pour ceux qui ſont ſujets à la colique. On doit auſſi faire en ſorte qu'elles ne precedent point les autres viandes.

Principes. Elles contiennent mediocrement d'huile,

& beaucoup de ſel eſſentiel, & de phlegme.

Elles conviennent en tout temps à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu que l'on en uſe moderément. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Poires ſont des fruits fort eſtimez pour leur bon goût. Il en croît beaucoup en Normandie ; auſſi-bien que des Pommes ; il y en a qui ſont d'une ſaveur agreable ; d'autres au contraire ſont âpres & ſtiptiques, & ſervent à faire du poiré, comme nous le dirons dans le traité des Boiſſons.

Preſque toutes les Poires reſſerrent, & fortifient l'eſtomach, parce qu'elles contiennent un ſuc un peu épais, & chargé de quelques parties terreſtres, propres à donner plus de conſiſtance aux liqueurs ; & à abſorber les humiditez ſuperflues qui debilitoient les fibres des parties. Les Poires qui ont une ſaveur âpre ſont plus aſtringentes que les autres, parce que leur ſuc eſt plus épais & plus terreſtre.

Le ſuc des Poires étant groſſier, comme nous venons de le marquer, il demeure du temps à digerer & à fermenter dans l'eſtomach. C'eſt pourquoy il excite quelquefois par ſon ſejour trop long, des vents, & même des coliques.

Pour rendre les Poires plus aiſées à digerer, on les fait cuire, & on les mêle avec du ſucre ; elles deviennent de cette maniere plus ſaines : voicy ce qu'en dit l'Ecole de Salerne:

Cruda gravant ſtomachum, relevant Pyra cocta gravatum.

On ne doit point ſe ſervir des Poires avant les autres viandes, parce qu'elles pourroient demeurer trop long-temps dans les premieres voyes, & fermer le paſſage aux autres aliments qui viendroient enſuite.

Pepins de Poires. Les Pepins des Poires sont estimez propres pour tuer les vers, & pour empêcher la pourriture.

Poires tapées. On fait secher les Poires au four, & on les accommode de même que les Pommes; de cette maniere elles se conservent fort long-temps, & elles peuvent être transportées en differents lieux. On les appelle communement Poires tapées

Etimologie. Les Poires en Latin *Pyra*, *à Pyramide*, parce qu'elles se terminent en pointe à peu prés comme une Pyramide.

Le Poirier sauvage est appellé en Grec ἀγράς. Ce nom vient du Verbe ἄγχειν, *strangulare*, étrangler, parce que le fruit de cet arbre étant mâché, resserre tellement les fibres de la bouche & de la gorge, qu'il semble qu'on aille étrangler.

CHAPITRE XI.

Des Figues.

Differences. IL y a plusieurs sortes de Figues, qui different en figure, en grosseur, en couleur, & en goût. On doit choisir les unes & les autres, molles, succulentes, bien meures, d'un goût sucré & delicieux. Celles qui ont une peau tendre & délicate, se digerent plus facilement que les autres. On ne les doit cependant pas manger, qu'elles ne soient separées de leur peau, & dans toute leur maturité.

Choix.

Bons effets. Elles nourrissent beaucoup, elles ôtent la soif, elles adoucissent les âcretez de la poitrine; on les tient propres pour emporter la pierre du rein, & pour resister au venin, étant seches. On en fait des garga-

rismes pour les maux de la gorge & de la bouche ; on en applique encore exterieurement, pour amollir, pour digerer, & pour hâter la suppuration.

L'usage immoderé de ce fruit cause ordinairement des vents & des cruditez ; c'est pourquoy il est pernicieux aux personnes sujettes aux douleurs de la colique ; il cause aussi quelquefois des dysenteries. Mauvais effets.

Il est chargé d'une mediocre quantité d'huile, & de sel acide, de beaucoup de phlegme, & d'un peu de sel volatile alkali. Princi-pes.

Il convient en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament, pourveu que l'on en use moderément. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Figue est un fruit delicieux, que l'on sert sur les meilleures tables. Quand elle n'est encore grosse que comme un pois, elle est appellée en Latin *Grossulus*, quand elle est plus grosse, sans neanmoins être encore meure, on la nomme *Grossus* ou *Grossa*, & enfin quand elle est parfaitement meure, *Ficus*. Ce fruit croît à la grosseur d'une Poire mediocre, & il en a aussi la figure.

Quoiqu'on cultive le Figuier dans les pays temperez, cependant les Figues qui y viennent ne sont point à comparer à celles qui croissent aux pays chauds ; car la bonté des Figues consistant dans une union parfaite de soulfres & de sels, qui produit un goût sucré & fort agreable ; il est facile à concevoir que celles qui viennent dans ces pays chauds, reçoivent une plus grande quantité de

soulfres, & de sels exaltez, puisque ces lieux abondent plus en ces principes, que les temperez. Il faut encore ajoûter, que la chaleur du Soleil, qui dans ces endroits est plus forte, digere, meurit, & attenue plus parfaitement les parties de ces fruits,& les rend non seulement d'une saveur plus delicieuse, mais encore beaucoup plus salutaires.

Les Figues adoucissent les âcretez de la poitrine, elles nourrissent & humectent beaucoup, parce qu'elles contiennent un suc visqueux & huileux, propre à embarrasser les sels âcres qui picotent la poitrine, & à reparer la dissipation des parties solides, en se condensant, & se congelant dans tous leurs petits vuides. Cependant ce suc produit plusieurs mauvais effets. Premierement il rend les Figues de difficile digestion, par la lenteur & la grossiereté de ses parties; en second lieu il cause des vents, des tranchées, & des coliques, en se rarefiant dans les intestins par la chaleur du corps; enfin il excite bien souvent des dysenteries; parceque s'aigrissant par son sejour trop long dans les intestins, il corrode & ulcere ces parties.

On fait secher les Figues au four ou au Soleil; & quand elles sont seches, on les nomme en Latin, *Carica*, ou *Ficus passa*. Elles servent beaucoup en Medecine, & dans les aliments. Elles sont plus faciles à digerer que les autres, parce qu'elles ont été privées par la coction, d'une bonne partie de leur phlegme visqueux & indigeste.

Figues d'Inde. Les Figues d'Inde sont ainsi appellées, parce qu'elles viennent sur un arbre qui croît aux Indes vers Goa; elles sont faites comme nos Figues, avec cette difference qu'elles sont rouges comme du sang en dehors & en dedans. Elles sont douces, & bonnes à manger; elles n'ont pourtant pas un goût si delicieux que celles qui viennent en Europe. Ces Figues ont à peu prés les mêmes vertus,

Vertus.

que les nôtres ; l'écorce de leur arbre sert à faire des étofes.

Figue en Latin, *Ficus*, à φύω, *Produco, Genero*; parce que le Figuier multiplie beaucoup, & porte ordinairement deux fois l'année. Etimologie.

CHAPITRE XII.

Des Coins.

IL y a trois especes de Coins. Les premiers sont petits, tres odorants, cotonneux, verds au commencement, puis d'un beau jaune, quand ils ont acquis toute leur maturité. Les seconds sont plus gros, mais moins odorants, peu cotonneux, d'une chair molle, & d'une couleur pâle. Les derniers sont ceux qui viennent sur le coignassier sauvage ; ils sont plus tardifs que les autres, plus petits, & peu en usage ; ils croissent dans les lieux pierreux. Especes.

On doit choisir ceux de la premiere espece, comme ayant plus de goût & de vertu, mais il faut qu'ils soient bien meurs, charnus, bien nourris, & d'une odeur agreable. Choix.

Ils réjouissent le cœur, ils fortifient l'estomach ; ils arrêtent les cours de ventre, & les hemorragies ; ils aident à la digestion, ils empêchent l'yvresse, & ils sont aperitifs. Bons effets.

Les Coins étant pris cruds, & avant le repas, causent des coliques, des vents, & des indigestions. C'est pourquoy il est bon Mauvais effets.

Ils ſont encore nommez, *Mala Cotonea*; parce qu'ils ſont couverts d'une eſpece de coton.

CHAPITRE XIII.

Des Grenades.

Eſpeces. ON connoît trois eſpeces generales de Grenades. Les premieres ſont les aigres; les ſecondes ſont les douces; & les troiſiémes ſont les vineuſes, qui tiennent le milieu entre les aigres & les douces. Choix. On doit choiſir les Grenades groſſes, chargées de grains, meures, ſucculentes, & d'un goût agreable & réjouiſſant.

Bons effets. Les douces adouciſſent les âcretez de la poitrine, appaiſent la toux, rafraîchiſſent & humectent. Les aigres fortifient le cœur, arrêtent les vomiſſements & les cours de ventre, excitent l'appetit, precipitent la bile, & calment les ardeurs de la fievre. Elles ſont plus eſtimées en Medecine, que les autres eſpeces; on en fait ſucer les grains aux malades.

Mauvais effets. Les douces excitent des vents. Pour les aigres, elles incommodent la poitrine, & elles offenſent les dents & les gencives.

Principes. Toutes les eſpeces de Grenade contiennent une mediocre quantité d'huile, beaucoup de phlegme, & de ſel eſſentiel. Cependant il y a quelque petite difference par raport aux principes de toutes ces eſpeces;

comme l'on l'expliquera dans les remarques.

Les douces & les vineuſes conviennent en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on en uſe moderément. Les aigres ſont ſalutaires dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux. Mais elles ſont nuiſibles aux vieillards; parce qu'elles reſſerrent & picotent un peu la poitrine, & qu'elles rendent la reſpiration plus difficile, qui ne ſe fait déja chez eux qu'avec aſſez de peine. Le temps l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Grenades ſont des fruits aſſez connus; dont on ſe ſert plûtôt pour le plaiſir, & pour ſe donner de l'appetit, qu'en qualité d'aliment. La difference de goût qui ſe rencontre entre les trois eſpeces de Grenades, provient de ce que dans les douces les principes huileux ſont un peu plus abondants, & plus étroitement unis avec les acides, que dans les aigres; c'eſt pourquoy ces dernieres communiquent une impreſſion plus forte d'acidité. Pour les vineuſes, elles n'ont un goût doux & piquant, que parce que leurs principes huileux & ſalins ſont non ſeulement un peu plus exaltez que dans les autres eſpeces de Grenades, mais encore parce que ces mêmes principes ſe rencontrent dans une union & dans une proportion plus juſte & plus convenable; c'eſt-à-dire, que les acides de ces Grenades n'étant pas autant abſorbez par des parties huileuſes, qu'ils le ſont dans les Grenades douces, ils ont auſſi plus de force pour picoter les petites fibres de la langue par le plus ſubtile de leurs pointes.

Les Grenades douces adouciſſent les âcretez de

la poitrine, humectent & rafraîchissent par leurs parties aqueuses & huileuses, propres à étendre & à embarasser les sels âcres, & à calmer leur trop grand mouvement. Les aigres sont astringentes, conviennent dans les inflammations, & appaisent les ardeurs de la fiévre, en épaississant & coagulant un peu les liqueurs par leurs sels acides; & de plus en precipitant les sels âcres & exaltez, qui excitoient dans les humeurs un bouillonnement & une fermentation extraordinaire.

Les Grenades aigres incommodent la poitrine, les dents, & les gencives, en picotant trop fortement ces parties.

Experience. On dit que les Grenades aigres deviennent douces, si l'on entoure la racine de l'arbre qui les porte, d'urine que l'on ait gardée quelque temps, & de fiente humaine, ou de porc. Explication. Si le fait est veritable, c'est parce que les sels volatiles & les soulfres exaltez que ces matieres contiennent en abondance, se distribuant dans toute la plante, s'unissent aux acides des Grenades, & leur ôtent une bonne partie de leur aigreur.

Balaustes. Les Balaustes, ou fleurs du Grenadier, arrêtent les cours de ventre, les gonorrhées, les crachements de sang, & conviennent dans les hernies.

Ecorce de Grenade. L'écorce de la Grenade est appellée en Latin, *Malicorium*, comme qui diroit cuir de Pomme; parce que cette écorce est dure comme du cuir. On la nomme encore *Sidium*, *à Sidone agro*, parce que les champs Sidoniens en fournissoient autrefois une grande quantité. Elle a les mêmes vertus que la fleur de Grenade.

Semence de Grenade. La semence de Grenade est astringente; on l'employe dans les injections.

Grenade de Mer. La Grenade de mer est un corps dur, petrifié, qui naît contre les rochers, & qui ressemble

par sa couleur & par sa figure à la Grenade.

Les Grenades sont appellées en Latin, *mala punica, à puniceo colore*, parce qu'elles ont une couleur rouge. On les nomme aussi *Granata, à Granis*, parce qu'elles contiennent une grande quantité de grains; ou bien *à Granatensi in Hispaniis regno*, parce qu'il vient beaucoup de Grenadiers au Royaume de Grenade en Espagne. Etimologie.

CHAPITRE XIV.

Du Melon.

LE Melon doit être lourd, d'une chair un peu ferme, bien rempli, qui n'ait point trop d'eau, & qui soit d'une odeur agreable & d'un goût vineux. Il y a plusieurs moyens de connoître les bons Melons; mais le plus seur est d'en juger par le goût. Choix.

Il rafraîchit & humecte, il excite l'urine, il appaise la soif, & donne de l'appetit. On dit que le frequent usage de ce fruit preserve contre la pierre de la vessie & des reins. Bons effets.

Il est venteux, & produit quelquefois de grandes chaleurs dans le bas ventre. C'est pourquoy il ne convient point aux personnes sujettes à la colique. On voit encore des dysenteries & des fiévres, mais principalement des quartes, naître de l'usage du Melon. Mauvais effets.

Il donne beaucoup de phlegme, & de sel essentiel, mediocrement d'huile, & un peu de sel volatile alkali. Principes.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Il convient dans les temps chauds, aux jeunes gens qui ont un bon estomach, & qui sont d'un temperament chaud & bilieux : Mais il est pernicieux aux vieillards, aux phlegmatiques, & aux melancoliques.

REMARQUES.

L'Odeur agreable que le Melon répand, & son goût delicieux marquent qu'une partie de ses substances volatiles sont assez degagées des principes grossiers, pour donner une douce impression aux nerfs de la langue & de l'odorat. Ces qualitez, qui font les principaux agréments de ces fruits, se rencontrent beaucoup plus abondamment dans les Melons qui nous viennent des pays chauds, que dans ceux des pays froids. La raison en est, que dans les pays chauds la chaleur du Soleil ayant beaucoup de force, est aussi plus puissante pour exciter cette fermentation interieure par laquelle les principes des Melons s'élevent, & se séparent des matieres grossieres qui les embarrassoient.

La quantité du phlegme en quoy le Melon abonde, le rend rafraîchissant & humectant, parce qu'elle étend les principes âcres & trop agitez de la masse du sang, & qu'en les désunissant elle empêche qu'ils n'agissent avec tant de violence qu'auparavant. Ce même phlegme chargé d'un sel acide, excite encore l'appetit, en picotant un peu les parois de l'estomach.

Pour ce qui est des douleurs & des autres incommoditez que le Melon cause dans le bas ventre, elles viennent d'un suc visqueux & acide qu'il contient, & qui fait d'autant plus d'impression, que par sa viscosité il demeure fortement attaché sur les parties, & que s'y fermentant & s'y ai-

grissant de plus en plus, il gâte & corrompt les aliments qui passent par ces endroits ; ces aliments ensuite portez dans la masse du sang, le font fermenter de differentes manieres, & ainsi produisent differentes fiévres

C'est encore cette humidité grossiere qui rend le Melon de difficile digestion ; c'est pourquoy il faut boire du vin en mangeant de ce fruit ; car le vin attenuant cette viscosité, empêche qu'elle ne produise de si mauvais effets.

La semence du Melon est une des quatre grandes semences froides. Elle est tres adoucissante ; on en retire par expression une huile anodine. Semence du Melon.

Le Melon d'eau est une espece de Melon un peu differente de celle qui est en usage dans ce pays. Il est plus gros que nos melons ordinaires ; il est aussi plus aqueux, & c'est d'où il a tiré son nom. Il a un goût delicieux ; on en use beaucoup dans les pays chauds où il vient abondamment. Melon d'eau.

CHAPITRE XV.

Des Concombres.

ON les doit choisir longs, gros, bien meurs, couverts d'une écorce tendre, & remplis d'une chair blanche, succulente & ferme. Choix.

Ils humectent & rafraîchissent beaucoup, ils ôtent la soif, ils temperent l'âcreté des humeurs, ils appaisent la trop grande fermentation du sang, & ils poussent par les urines. Bons effets.

Ils se digerent difficilement, & ils produisent des humeurs grossieres & pituiteuses. Mauvais effets.

Principes. On en retire peu d'huile, beaucoup de phlegme, mediocrement de ſel eſſentiel, & un peu de ſel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament. Les Concombres conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux; mais les perſonnes foibles & délicates, qui ont un mauvais eſtomach, ou qui ſont d'un temperament phlegmatique, doivent s'en abſtenir.

REMARQUES.

Les Concombres ſont des fruits beaucoup en uſage dans les aliments. Ils ſont ordinairement jaunâtres, quelquefois blancs, & d'autres fois verds. Ces fruits humectent & rafraîchiſſent puiſſamment, parce qu'ils contiennent un ſuc viſqueux & épais, fort propre à appaiſer le mouvement trop impetueux des humeurs. Cependant ce ſuc rend les Concombres de difficile digeſtion; parce qu'il demeure long-temps dans l'eſtomach, & que ſes parties ne ſe déſuniſſent qu'avec peine. C'eſt pourquoy on doit toûjours faire bien cuire les Concombres avant de les manger, afin que ce phlegme viſqueux en quoy ils abondent, devienne par la coction moins indigeſte; on les peut encore mêler avec quelques matieres qui aident à leur digeſtion, comme l'oignon, le ſel, le poivre, & d'autres choſes de cette nature.

On mange aſſez ordinairement les Concombres cruds, & en ſalade, aprés les avoir laiſſé tremper, & confire quelque temps dans du vinaigre. Mais on ne doit ſe ſervir de ces ſortes de Concombres qu'avec beaucoup de moderation; car outre que la raiſon nous apprend qu'etant preparez de cette maniere, ils ſont lourds & peſants ſur l'eſtomach, & qu'ils s'y digerent difficile-

ment, l'experience ne confirme encore que trop ces mauvais effets, & plusieurs autres.

Les Cornichons sont de petits Concombres, que l'on a cueillis avant qu'ils eussent acquis toute leur grosseur & leur maturité; ensuite l'on les met dans un pot, & l'on jette par dessus du plus fort vinaigre que l'on puisse trouver, du sel, & du poivre concassé. Les Cornichons confits de cette maniere sont d'un goût fort agreable, & se conservent long-temps; mais on en doit user sobrement; car ils sont pesants, & difficiles à digerer: cependant ils ne font pas tant de mal que les gros Concombres en salade; apparemment à cause des ingredients âcres & salez, dans lesquels ils ont trempé plus long-temps, & qui aident davantage à leur digestion.

Semences de Concombre. On trouve dans le Concombre quantité de semences, qui contiennent une amande douce, onctueuse, & assez agreable au goût. Cette semence est une des quatre grandes semences froides tres-employée en Medecine dans les emulsions. Elle est fort adoucissante, rafraîchissante, humectante; elle pousse aussi par les urines.

Concombre sauvage. Le Concombre sauvage est bien different de celuy dont nous nous servons parmi les aliments; car il contient un suc visqueux & fort âcre. Ce suc épaissi est l'*Elaterium*, dont on se sert en Medecine, quand on veut purger puissamment la pituite crasse, & les humeurs grossieres & tartareuses.

Concombre de Mer. On trouve dans la Mer des Concombres longs & gros comme le doigt, qui ont en leurs surfaces de petites bosses comme les Concombres terrestres. Ils croissent sur les rochers, ils sont durs, & petrifiez; & ils sont appellez Concombres de Mer.

CHAPITRE XVI.

Des Courges.

Especes. IL y a trois eſpeces des Courges, qui ne ſont diſſemblables, que par leur figure exterieure. La premiere eſt Cylindrique, s'étendant extraordinairement en long & en large : La ſeconde eſt faite en forme de Flacon, groſſe, ronde, & ventrue. Enfin la troiſiéme a la figure d'une bouteille, ayant la pance groſſe, & le col étroit; cette derniere contient auſſi des ſemences plus Choix. brunes, que les autres eſpeces. On doit choiſir les Courges tendres, recentes, legeres, d'une chair blanche & moelleuſe.

Bons effets. Toutes les eſpeces de Courges rafraîchiſſent, humectent, adouciſſent les humeurs âcres, & deſalterent.

Mauvais effets. Elles ſe digerent difficilement, elles debilitent l'eſtomach, elles excitent des vents & des coliques.

Principes. Les Courges donnent beaucoup de phlegme, mediocrement de ſel eſſentiel, un peu d'huile, & tres-peu de ſel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux; mais les perſonnes d'un temperament froid & phlegmatique doivent s'en abſtenir.

REMARQUES.

LEs Courges ſont de gros fruits bons à manger, & dont on ſe ſert auſſi pour faire des flaçons, aprés qu'on les a vuidez, & qu'on les a fait

secher. Ils viennent aisément dans les lieux froids & humides ; parce qu'ils n'ont besoin que de sucs visqueux & grossiers, que le terroir de ces lieux leur fournit en grande quantité.

Les Courges humectent, rafraîchissent, & adoucissent les humeurs âcres, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties lentes & visqueuses, comme nous venons de le marquer, & propres à produire ces bons effets. Ces mêmes parties rendent les Courges difficiles à digerer, debilitent l'estomach, & excitent des vents & des coliques.

On mêle ordinairement les Courges avec des herbes aromatiques, avec le persil, l'oignon, la moutarde, le poivre, & plusieurs autres matieres âcres & volatiles, capables d'aider à l'attenuation du phlegme visqueux de ce fruit, & de luy donner un gout plus relevé. Courges confites.

On confit encore les Courges avec du sucre, pour les rendre plus agreables & plus salutaires. En effet on rarefie, en les faisant bien bouillir, leur substance grossiere ; & de plus, le sucre avec lequel on les mêle, leur donne un petit piquant, qui les fait paroître moins fades & qui les rend plus aisées à digerer. La Courge confite peut être employée dans les maladies de la poitrine pour adoucir les âcretez qui s'y rencontrent.

La Courge contient beaucoup de semences aplaties, oblongues, couvertes d'une écorce dure, un peu ligneuse, blanchâtre, ou grise. Sous cette écorce il se trouve une petite amande, douce, & assez agreable ; cette amande contient beaucoup d'huile, que l'on retire aisément par expression, & qui est propre à adoucir la peau, & à la rendre plus unie. La semence de Courge est une des quatres grandes semences froides ; elle est pectorale, elle pousse par les urines, elle rafraîchit, & elle humecte beaucoup. Semences de Courge, & leur huile.

CHAPITRE XVII.

Des Citrouilles.

Choix. ON les doit choisir grosses, charnues, bien nouries, d'une chair ferme, succulente, blanchâtre, ou rougeâtre.

Bons effets. La chair de la Citrouille humecte & rafraîchit, adoucit les âcretez de la poitrine, & tempere le mouvement trop violent des humeurs.

Mauvais effets. La Citrouille excite des vents, & produit des humeurs grossieres.

Principes. Elle donne peu d'huile, beaucoup de phlegme, mediocrement de sel essentiel, & tres peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge & le temperament. Elle convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux; mais les vieillards, & ceux qui sont d'un temperament foible, delicat & phlegmatique, doivent s'en abstenir.

REMARQUES.

ON cultive les Citrouilles dans les jardins. Ce sont de fort gros fruits, entourez d'une écorce dure; ils contiennent interieurement une chair assez semblable à celle du Concombre. Cette chair renferme une pulpe ou une substance moelleuse, dans laquelle on trouve des semences oblongues, Semences. larges, noires, rousses ou rouges, & couvertes d'une écorce assez dure. Cette écorce étant separée, laisse voir une amande blanche, d'un goût doux & agreable, dont on tire par expression une huile adoucissante, & humectante.

La semence de Citrouille est une des quatre grandes semences froides; elle humecte, & rafraîchit beaucoup; on l'employe dans les émulsions,

ſions, dans les bouillons, & dans les decoctions.

Comme les Citrouilles contiennent à peu prés les mêmes principes, que les Concombres & les Courges; que la tiſſure & l'arrangement de leurs parties ſont fort ſemblables; & que leurs vertus ſont les mêmes; nous n'expliquerons point icy de quelle maniere elles produiſent leurs bons ou leurs mauvais effets, puiſque nous l'avons déja fait, en parlant de ces deux autres fruits dans les Chapitres precedents. Cependant on peut dire en faveur des Citrouilles, qu'elles ſont plus aiſées à digerer, & qu'elles font moins de mal que les Concombres; apparemment parce que leur ſuc eſt moins groſſier & moins viſqueux.

Citrouilles d'Egypte.

On dit que les Citrouilles d'Egypte ſont incomparablement plus groſſes & plus grandes que celles qui viennent en Europe. Bellonius aſſure même, qu'il y en a qui ſont ſi peſantes par leur extrême groſſeur, qu'un Chameau n'en peut porter que cinq ou ſix. Ces Citrouilles contiennent une liqueur que l'on mêle avec un peu d'eau roſe & de ſucre, & dont on fait une boiſſon fort agreable & fort rafraîchiſſante.

Etimologie.

Citrouille en Latin, *Citrullus, à Citreo colore*, parce que quand elle eſt meure, ſon écorce a une couleur de Citron.

CHAPITRE XVIII.

Des Oranges.

Eſpeces.

IL y a deux eſpeces generales d'Orange, les unes ſont ameres, acides, petites, jaunâtres, & verdâtres. Les autres ſont douces, plus groſſes que les ameres, & d'un jaune doré. On ſe ſert de ces deux eſpeces parmi les aliments. Les ameres ſont plus uſitées en Medecine, que les douces.

Choix. On doit choiſir les unes & les autres, nouvelles, remplies de ſuc, d'une odeur tres-agreable, & ayant une écorce mince.

Bons effets. L'écorce d'Orange amere ſert beaucoup dans les aliments, & en Medecine; on la confit, on en fait auſſi des zeſts. Elle eſt ſtomachale, elle réjouit le cœur & le cerveau, elle fait venir les mois aux femmes, elle ranime la maſſe du ſang, & donne de l'appetit. On confit auſſi l'écorce d'Orange douce, mais elle n'eſt pas ſi ſtomachale que l'autre.

Le ſuc de l'Orange douce & amere rafraîchit, humecte, appaiſe les ardeurs de la fiévre, fortifie le cœur, & excite l'appetit.

Mauvais effets. L'écorce d'Orange échauffe beaucoup, & jette les humeurs dans une forte agitation, quand on s'en ſert avec excés.

Le ſuc de l'Orange douce, immoderément pris, debilite l'eſtomach, & cauſe des vents. Pour le ſuc de l'Orange amere, il incommode quelquefois l'eſtomach & la poitrine, en picotant un peu rudement ces parties.

Principes. L'écorce d'Orange amere contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel volatile.

L'écorce d'Orange douce abonde moins en ces principes.

Le ſuc de l'Orange amere contient beaucoup de phlegme, & de ſel acide, & peu d'huile.

Le suc de l'Orange douce contient beaucoup de phlegme, mediocrement d'huile, & de sel acide.

Les écorces d'Oranges douces & ameres conviennent en tout temps, & à toute sorte d'âge, aux personnes qui ont l'estomach foible, ou qui sont d'un temperament phlegmatique & melancolique. Pour les sucs de ces fruits, ils sont tres-excellents dans les temps chauds, aux personnes bilieuses, & à ceux, dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

ON nous apporte les Oranges de la Provence, de la Sioutat, de Nice, de Portugal, de l'Amerique, de la Chine, & de plusieurs autres endroits. Les meilleures & les plus estimées pour leur goût exquis, sont celles qui croissent aux pays chauds ; non seulement parce que le terroir de ces lieux étant chargé de beaucoup de soulfres exaltez, & de sels volatiles, en communique une grande quantité à ces fruits, & leur donne une odeur agreable ; mais encore parce que la chaleur du Soleil y digere & y meurit plus parfaitement leur suc, & le rend d'un goût plus delicieux.

Oranges.

Le suc de l'Orange amere est aigre, parce qu'il contient beaucoup de sel acide, & que ce sel est peu embarassé & retenu par des parties rameuses ; c'est pourquoy il fait sentir aux fibrilles nerveuses de la langue presque toute son acidité. Pour le suc de l'Orange douce, comme il contient moins de sel, que le suc de l'Orange amere, & que ce sel est lié & enchaîné par une plus grande quantité de parties huileuses, on conçoit aisément

qu'il ne doit faire qu'une legere impression sur les endroits par où il passe.

Le suc de l'Orange douce, & celuy de l'Orange amere produisent à peu prés les mêmes effets, comme nous l'avons marqué. Cependant on prefere en Medecine le suc de l'Orange amere, pour rafraîchir & humecter, & pour calmer l'ardeur de la fiévre ; parce que ce suc est plus chargé d'acide, & qu'il peut plus aisément épaissir les liqueurs trop tenues, appaiser leur mouvement violent, & precipiter les matieres âcres, qui les jettoient dans une fermentation extraordinaire.

Orangeat. On exprime le suc de l'Orange amere ; on le mêle avec du sucre & de l'eau, & l'on en fait une boisson fort agreable appellée communement *Orangeat*, qui peut être donnée aux Febricitants dans le chaud de la fiévre.

Zests. On choisit pour faire des zests la partie de l'écorce d'Orange la plus superficielle, parce que c'est elle qui contient plus de principes exaltez, qui font toute la vertu de cette écorce.

Etimologie. L'Orange se nomme en Latin, *Aurantium, ab aureo colore*, parce que l'écorce de ce fruit a une couleur jaune, comme l'or. Elle est encore appellée par la même raison, *Aureum malum*, comme on le peut voir par ce vers de Virgile :
Aurea mala decem misi, cras altera mittam.

CHAPITRE XIX.

De la Fleur d'Orange.

Choix. ON la doit choisir blanche, belle, & nouvellement cueillie.

Bons effets. Elle tue les vers, elle réjouit le cœur & le cerveau, elle fait venir les mois aux femmes, elle fortifie l'estomach, & elle aide à la digestion.

L'usage immoderé de cette fleur échauffe, rend la bile plus âcre, & peut causer par ce moyen differentes maladies. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, de sel volatile, & de phlegme. Principes.

La Fleur d'Orange convient en tout temps, aux personnes âgées, aux phlegmatiques, aux melancoliques, & à ceux dont l'estomach est foible, & ne digere qu'avec peine. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA fleur d'Orange est employée dans les aliments, & en Medecine : on la confit toute entiere, ou l'on en fait des pâtes & des conserves. On en tire encore par la distillation une eau de fort bonne odeur, & qui est tres-usitée dans les potions cordiales, histeriques & cephaliques. Son odeur agreable vient de ce que quelques soulfres & quelques sels de la fleur d'Orange se sont élevez avec l'eau, & s'y sont mêlez.

La fleur d'Orange aide à la digestion par ses principes volatiles, qui divisent & qui attenuent les parties grossieres des aliments. Elle réjouit aussi le cœur & le cerveau, & fait venir les mois aux femmes, parce que ces mêmes principes exaltez raniment la masse du sang, augmentent la quantité des esprits, & rarefient les sucs visqueux, qui empêchoient l'écoulement de l'humeur menstruale.

CHAPITRE XX.

Des Citrons.

IL les faut choisir meurs, assez gros, succulents, d'une odeur tres-agreable ; on ne les doit point manger au for- Choix.

tir de l'arbre, mais il faut attendre quelque temps. Les meilleurs sont ceux qui viennent dans les pays chauds.

Bons effets. L'écorce de Citron mâchée rend l'haleine agreable, & étant prise interieurement elle aide à la digestion; elle resiste au venin, & elle fortifie le cœur & le cerveau. On la confit comme celle de l'Orange amere.

Le suc de Citron rafraîchit, desaltere, resiste au venin, appaise le mouvement trop violent du sang, & des autres humeurs, & convient aux Febricitants.

Mauvais effets. Ce suc se digere difficilement, donne des vents, envoye des rapports. Pour l'écorce, elle échauffe beaucoup, quand on s'en sert avec excés.

Principes. L'écorce de Citron, & principalement sa partie la plus superficielle, contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatile.

Le suc de Citron abonde en sel acide, & en phlegme, mais il contient peu d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Le suc de Citron convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux. Son écorce convient en tout temps, pourveu que l'on en use moderément, & que ce ne soit que pour aider à la digestion, & ranimer le sang & les esprits.

REMARQUES.

ON cultive le Citronnier en Languedoc, en Provence, en Italie, & dans les autres pays chauds. Il porte des feuilles qui ressemblent à

telles du laurier ; ce qui fait dire à Virgile, en parlant de cet arbre :

Si non alium jactaret odorem,
Laurus erat.

Son fruit contient, aussi-bien que l'Orange amere, deux parties d'une vertu toute differente, sçavoir son écorce, & son suc. En effet l'une échauffe, & l'autre rafraîchit. On peut dire encore, que le Citron a beaucoup de rapport avec l'Orange amere, par les effets qu'il produit, par son goût acide & par ses principes. Il n'est donc pas necessaire de s'étendre sur l'explication des vertus du Citron, puisque l'on ne repeteroit que ce qui a été déja dit en parlant des Oranges ameres.

On mêle ordinairement le suc du Citron avec du sucre, pour le rendre plus agreable, & moins en état de produire de mauvais effets. Le sucre agit en cette occasion, en liant par les particules rameuses de son huile, les acides du Citron, & les empêchant de picoter trop fortement l'estomach, ou les autres parties du corps.

On se sert assez communement d'un Citron lardé tout au tour de cloux de girofle, pour le sentir, & pour se preserver des atteintes du mauvais air. Citron lardé de Cloux de Gerofles.

La semence de Citron est employée en Medecine pour tuer, & pour chasser les vers. Elle est cordiale, & elle resiste au venin. Semence de Citron.

Le Citron en Latin, *Citrum, à κίτρος*, qui vient d'un autre mot Grec, *κέδρος*, *Cedrus*, Cedre, parce que le Citron, aussi bien que le Cedre, est fort odorant. Etimologie.

Il y a une autre espece de Citron qui n'est point aigre, mais qui a un goût douceâtre & fade ; il est plus gros que l'autre, & il est peu en usage. Autre espece de Citron.

CHAPITRE XXI.

Des Limons.

Especes. IL y a deux especes de Limons, sçavoir des doux & des aigres. Les doux sont peu en usage, si ce n'est par leur écorce que l'on confit. Les aigres sont beaucoup employez. On les doit choisir assez meurs, bien colorez, succulents, & d'une odeur agreable. Ils ne doivent point être mangez, non plus que les Citrons, au sortir de l'arbre.

Bons effets. L'écorce des Limons aide à la coction, donne bonne bouche, resiste au venin, ranime la masse du sang, & des esprits.

Le suc de Limon aigre rafraîchit, abbat la fougue des humeurs, excite l'appetit, arrête le vomissement, pousse par les urines, attenue la pierre des reins & de la vessie, fortifie le cœur, & resiste au venin.

Mauvais effets. Ce suc incommode l'estomach, excite des coliques, & picote quelquefois assez fortement les parties où il se rencontre; pour éviter cet inconvenient, on le doit mêler avec du sucre, afin d'embarrasser un peu ses pointes, & d'en moderer l'action. Pour l'écorce de Limon, elle produit les mêmes accidents, que celle du Citron.

Principes. L'écorce de Limon contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatile.

Pour le suc du Limon, il contient beau-

coup de phlegme, & de sel acide, mais peu d'huile.

Le suc de Limon convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont âcres & trop agitées; mais il ne convient pas aux vieillards. L'écorce de Limon bien confite convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu que l'on n'en prenne que pour aider à la digestion, & pour se fortifier l'estomach. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Arbre qui porte les Limons est une espece de Citronnier. Il a les feuilles & les fleurs toutes semblables à celles du veritable Citronnier, & n'en differe que par la figure de son fruit, qui n'est qu'un peu plus rond que le Citron, & dont l'écorce est ordinairement moins épaisse.

Le Limon aigre ne ressemble pas seulement au Citron par sa figure exterieure, mais encore par ses principes, par l'arrangement de ces mêmes principes, & par ses vertus. C'est pourquoy l'on substitue assez ordinairement les Citrons aux Limons, & les Limons aux Citrons.

Limonade. On fait avec le sucre, l'eau, & le suc de Limon aigre, une boisson agreable, que l'on appelle communement, *Limonade*. Elle est tres-rafraîchissante. Sirop de Limons. On prepare encore avec le suc du Limon aigre, un syrop dont on se sert beaucoup en Medecine.

Semences de Limons. Les semences de Limon sont ameres, & propres, aussi-bien que celles du Citron, à tuer les vers, & à preserver du mauvais air.

CHAPITRE XXII.

Des Raisins.

Especes. Choix. IL y a trois especes de Raisins; des blancs, des rouges, & des noirs. On doit choisir les uns & les autres, gros, bien nourris, meurs, succulents, ayant une peau mince & délicate.

Bons effets. Les Raisins lâchent le ventre, donnent de l'appetit, nourrissent beaucoup; ils sont diuretiques, ils excitent la semence, & ils adoucissent les âcretez de la poitrine.

Mauvais effets. L'usage trop frequent des Raisins produit des coliques, & des vents, qui font enfler la ratte, & qui luy causent de fortes douleurs.

Principes. Ce fruit donne beaucoup de sel essentiel, & de phlegme, mediocrement d'huile, & un peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on n'en fasse point d'excés. Les vieillards cependant doivent s'en abstenir, car il les affoiblit trop, & leur augmente les fluxions ausquelles leur âge ne les rend que trop sujets.

REMARQUES.

Premier état du raisin. LE Raisin avant que de parvenir à cette parfaite maturité dans laquelle il est si agreable au goût, passe par des états bien differents; car d'abord la fermentation de ce fruit ne faisant que commencer, il paroît âpre & stiptique, parce que ses principes actifs, & principalement ses

sels, sont engagez, & comme enchaînez par des parties terrestres, & ne peuvent que racler desagreablement les nerfs de la langue. Le Raisin est plus astringent dans cet état, qu'en tout autre, à cause des parties terrestres, jointes & unies avec ses acides, de la maniere dont nous venons de le marquer.

Quand la fermentation est devenue un peu plus forte, les sels se degagent insensiblement des guaînes qui les retenoient, & qui les fixoient auparavant : c'est alors que n'étant plus si étroitement unis avec des parties terrestres, ils peuvent communiquer à la langue une bonne partie de leur acidité. Le Raisin dans cet état n'est plus si astringent qu'il l'étoit, quoyqu'il le soit encore ; non seulement par rapport aux acides qu'il contient, mais encore parce que ces mêmes acides n'ont pas été tout-à-fait degagez des principes terrestres. *Second état du raisin, quand il est verjus.*

Enfin la fermentation continuant de plus en plus à attenuer & à élever les principes du Raisin, fait que ses parties huileuses qui étoient auparavant fixées par la terre, prennent le dessus, & s'unissant étroitement avec les sels, leur ôtent une partie de leur activité & de leur force, & ne leur en laissent que pour chatouiller par le plus subtile de leurs pointes, les fibrilles nerveuses de la langue. Le Raisin a pour lors un goût sucré & agreable, & il est dans sa parfaite maturité. Les principes de ce fruit subissent encore plusieurs autres alterations, quand aprés avoir exprimé le Raisin, on le laisse fermenter de nouveau pour faire le vin. Nous parlerons de cette fermentation dans le traité des Boissons. *Troisiéme état du raisin quand il est meur.*

Le Raisin meur, d'astringent qu'il étoit auparavant, devient laxatif & émollient. La raison en est, qu'il contient pour lors plus de parties aqueuses, & que ses principes huileux n'étant

plus retenus par d'autres principes grossiers, sont aussi plus en état de relâcher les fibres des intestins, & de delayer les excrements qui y sont contenus.

Le Raisin meur est pectoral, & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses & balsamiques, propres à adoucir les sels âcres qui picotoient la poitrine, & à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de reparation.

Les petits Renards engraissent considerablement en Automne dans les lieux où il y a des vignobles; & leur chair est dans cette saison, tendre, delicate, & bonne à manger. Mais on a observé que quand les vendanges sont faites, & que ces petits animaux ne trouvent plus de Raisin, ils deviennent maigres, & leur chair perd le bon goût qu'elle avoit auparavant. Il y a encore plusieurs autres animaux qui engraissent considerablement dans le temps du Raisin; ce qui prouve que ce fruit nourrit beaucoup.

Le Raisin contient un phlegme visqueux, qui fermentant & se rarefiant dans l'estomach & dans les intestins, excite des vents & des coliques. C'est pourquoy on doit user sobrement de ce fruit.

Raisins secs. On fait secher les Raisins au soleil & au four, pour les garder. Ils sont appellez en Latin, *Uva passa, seu passula*. Les gros sont appellez, *Uva Damascena*, Raisins de Damas; & les plus petits, *Uva Corinthiaca*, Raisins de Corinthe. Les Raisins secs sont plus salutaires que les autres, parce qu'ils ont été privez du phlegme visqueux qu'ils contenoient auparavant.

Raisin verd confit. On confit le Raisin verd, ou le Verjus, pour le rendre plus agreable, & pour le conserver plus long-temps. Cette confiture est rafraîchissante & humectante.

Eau de On fait encore avec le suc du Verjus, l'eau, &

le sucre, une boisson rafraîchissante, dont on se sert dans les grandes chaleurs. Verjus.

Quand on coupe au printemps les sommitez de la Vigne qui est en séve, il en distille naturellement une liqueur, qui étant bue, est aperitive, deterfive, & propre pour la pierre, & pour la gravelle. Elle éclaircit la vue, quand on s'en lave les yeux. Liqueur qui distille des sommitez de la vigne.

La Vigne en Latin, *vitis, à vieo, flecto*, je flechis ; parce qu'elle se plie, & s'entortille autour des échalas, ou des plantes voisines. Ethmologie.

CHAPITRE XXIII.

Des Meures.

IL y a de deux sortes de Meures, sçavoir de blanches, & de noires. On ne se sert point des blanches parmi les aliments. Pour les noires, elles sont tres en usage. On les doit choisir grosses, bien nourries, tres-meures, cueillies avant le lever du Soleil, & qui n'ayent point été gâtées par les approches de quelques petits animaux. Differences. Choix.

Elles sont propres pour adoucir les âcretez de la poitrine, elles ôtent la soif, elles appaisent les évacuations haut & bas, causées par l'âcreté des humeurs ; elles donnent de l'appetit, & elles excitent le crachat. Avant leur maturité, elles sont deterfives & astringentes ; on les employe dans les gargarismes pour les maux de la gorge. Bons effets.

Elles sont venteuses, & l'on ne doit point s'en servir, quand on est sujet à la colique. Mauvais effets.

Princi-pes. Les Meures contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles sont convenables dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux & sanguins.

REMARQUES.

LEs Meures, dans leur primeur, sont acerbes & austeres; & dans la suite elles deviennent douces & agreables, par les mêmes raisons que nous avons alleguées en parlant des differents états du Raisin, qui premierement est austere, & qui ensuite acquiert une saveur douce.

Origine des Meures blanches. On dit que l'origine des Meures blanches vient de ce qu'on enta des branches du Meurier ordinaire sur le Peuplier blanc. Ces Meures ont un goût mielleux, fade, & desagreable. C'est pourquoy on ne s'en sert point parmi les aliments. Pour les Meures noires, elles sont fort en usage pour leur goût agreable; elles sont remplies d'un suc doux, & teignant en couleur de sang. Ce suc est pectoral, & humectant, & il appaise les évacuations immoderées causées par des humeurs âcres; parce qu'il contient beaucoup de parties huileuses, embarrassantes & propres à produire ces bons effets.

Les Poëtes donnent au Meurier l'épithete de *Prudent*, parce qu'il ne commence à bourgeonner que quand le froid de l'hyver est entierement passé. En effet il ne bourgeonne ordinairement que dans le mois de May, & il ne porte des fruits que dans les mois d'Août & de Septembre. Cependant il pousse plûtôt dans les pays chauds. Horace fait l'éloge des Meures, & recommande de les cueillir avant le lever du Soleil.

Ille salubres
Estates peraget qui nigris prandia moris
Finiet, ante gravem, quæ legerit, arbore solem.

L'écorce & la racine du Meurier est detersive & aperitive. L'écorce & la racine du Meurier.

La Meure en Latin, *Morum, à μαυρὸς, niger*, noir, parce qu'elle est ordinairement noire. Etimologie.

CHAPITRE XXIV.

Des Sorbes, ou Cormes.

Elles doivent être choisies assez grosses, tres-meures, d'un goût vineux, & d'une odeur agreable. Choix.

Les Sorbes sont astringentes, propres pour arrêter le vomissement, les hemorragies, & les diarrées; elles donnent aussi bonne bouche. Bons effets.

L'usage immoderé des Sorbes produit quantité d'humeurs grossieres & tartareuses, & cause quelquefois des tranchées & des coliques. Mauvais effets.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel joint avec quelques parties terrestres, & de phlegme. Principes.

Elles conviennent en hyver, aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont l'estomach foible, pourveu qu'ils en usent moderément. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

Les Cormes ne meurissent point sur l'arbre, comme les autres fruits; on est obligé de les cueillir en Automne, & de les étendre sur de la paille. Quand elles y ont été quelque temps, elles changent beaucoup de consistance & de goût; car de dures, acerbes, & desagreables qu'elles étoient, elles deviennent molles, douces & agreables.

Les Sorbes sont astringentes, parce qu'elles contiennent des parties grossieres & tartareuses, qui fixent, & qui embarrassent les humeurs âcres & trop tenues, qui causoient des diarrées, des vomissements, & des hemorragies.

L'usage immoderé des Sorbes est souvent pernicieux, parce que contenant un suc grossier & terrestre, comme nous l'avons déja remarqué, elles produisent aussi beaucoup d'humeurs grossieres. De plus, ce suc demeurant long-temps à fermenter dans l'estomach & dans les intestins, s'aigrit, picote les fibres de ces parties, & cause des tranchées & des coliques. C'est apparemment pour cela que Galien veut que l'on use de ce fruit avec la derniere moderation; & il prétend même que l'on ne s'en doit point servir en qualité d'aliment, mais de remede.

Liqueur spiritueuse des Sorbes.

Si l'on exprime le suc des Sorbes, & qu'on le laisse fermenter quelque temps, il devient vineux, & semblable au poiré. Nous expliquerons dans le traité des Boissons, comment cette saveur vineuse se produit, en parlant du vin & des autres liqueurs spiritueuses.

CHAPITRE XXV.

Des Nefles.

Choix.

ON les doit choisir grosses, bien meures, d'une chair tendre & moelleuse.

Bons effets.

Elles empêchent l'yvresse, elles arrêtent les cours de ventre, elles fortifient l'estomach, & appaisent le vomissement. Leurs osselets sont employez dans plusieurs compositions astringentes par le ventre, & aperitives par les urines. On les tient propres aussi pour détruire & pour chasser la pierre des reins & de la vessie.

Les Nefles prises avec excés ne se digerent pas facilement, elles accablent l'estomach, & empêchent la coction des autres aliments. Mauvais effets.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de sel acide terrestre, & de phlegme. Principes.

Elles conviennent en hyver, aux jeunes gens d'un temperament bilieux, & à ceux qui ont l'estomach foible. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

IL y a un assez grand rapport entre les Nefles & les Sorbes; car toutes les deux meurissent de la même maniere, & ont à peu prés les mêmes vertus. Cependant les Nefles qui contiennent des principes plus unis avec des parties terrestres, que les Sorbes, sont aussi plus astringentes.

Plus les Nefles deviennent meures, & plus elles perdent de leur vertu astringente. La raison en est, qu'à mesure qu'elles meurissent, leurs sels s'élevent, & se dégagent des parties terrestres qui les retenoient, & qui ne contribuoient pas peu à l'astriction: de plus les Nefles étant vertes, leur suc est beaucoup plus épais & plus grossier, que quand elles sont meures, & enfin plus capable de donner de la consistance aux liqueurs, & d'arrêter leur trop grand mouvement.

Les feuilles & les fleurs du Neflier, sont astringentes & detersives; l'on s'en sert dans les gargarismes, pour les inflammations de la gorge. Feuilles & fleurs du Neflier.

Le Neflier en Latin, *Mespilus*, *à μέσπιλος*, qui veut dire aussi Neflier. Etimologie.

La Nefle est appellée, *Tricoccum, quasi Triossum*, parce qu'on en trouve qui ne contiennent que trois noyaux. Cependant ordinairement les Nefles en ont quatre ou cinq.

CHAPITRE XXVI.

Des Azeroles.

Choix. LEs Azeroles doivent être choisies molles, rouges, succulentes, charnues, & tres meures.

Bons effets. Elles fortifient l'estomach, elles arrêtent le vomissement, & les cours de ventre.

Mauvais effets. Ce fruit, quand il est bien meur, ne produit point de mauvais effets, à moins que l'on n'en use par excés; car pour lors il pourroit rendre le ventre un peu trop paresseux.

Principes. Les Azeroles contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de sel acide uni à des parties terrestres, & une assez grande quantité de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge, & de temperament.

REMARQUES.

L'Azerolier est une espece de Neflier. Son fruit est bien moins gros que la Nefle ordinaire: Il a une espece de couronne comme la Nefle. Il est au commencement verd, dur, d'une saveur âpre & desagreable; mais en meurissant il devient doux, rouge, & mou. Il renferme dans sa chair trois petits osselets fort durs. Il vient plus aisément, & beaucoup plus delicieux dans les païs chauds, que dans les autres. On le cultive dans l'Italie, dans le Languedoc, & dans plusieurs autres païs chauds. On le mange cru, ou confit dans du sucre.

Ce fruit est long-temps à meurir, & à devenir doux, rouge, & mou. La raison qu'on en peut

apporter, est que ses principes actifs, & particulierement ses sels acides se trouvent fixez & comme absorbez par des particules terrestres ausquelles ils ont d'abord été tres-intimement unis; mais à mesure que la fermentation augmente dans ce fruit, elle donne occasion aux sels acides de se dégager insensiblement des principes terrestres, & de se joindre étroitement aux particules huileuses du même fruit, qui se sont aussi élevées par le secours de la fermentation. Cependant les sels acides des Azeroles dans le temps même qu'elles ont acquis toute la douceur, & la maturité dont elles sont capables, ne se sont point encore tout-à-fait débarassez des principes terrestres; c'est ce qui fait que ces fruits, quoique meurs, conservent toujours une qualité astringente, & produisent les autres effets qui leur ont été attribuez.

L'Azerolier en Latin, *Azarolus*, a tiré son nom du mot Neapolitain *Azarolo*.

CHAPITRE XXVII.

De L'Epine-Vinette.

ON doit choisir l'Epine-Vinette tendre, succulente, tres-meure, d'une aigreur réjouissante, & d'une belle couleur rouge. Choix.

Ce fruit est astringent & rafraîchissant; il fortifie le cœur, il appaise les vomissements involontaires causez par le trop grand mouvement, & la trop grande âcreté de la bile; il désaltere, il excite l'appetit; il est propre dans les cours de ventre, & les hemorragies; on l'employe dans les gargarismes pour les inflammations de la gorge; il tue les vers. Bons effets.

Mauvais effets. Les personnes attaquées de douleurs d'estomac, ou de vents causez par une pituite froide & salée, ne doivent point user de ce fruit; il incommode encore ceux qui ont la poitrine foible, & qui ne respirent qu'avec peine.

Principes. Il contient beaucoup d'acide, & de phlegme, mediocrement d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient dans les grandes chaleurs aux jeunes gens d'un temperament chaud, & bilieux, & à ceux en general dont les humeurs sont trop âcres, & trop agitées.

REMARQUES.

L'Epine-Vinette est un petit fruit long & cilindrique; l'arbrisseau qui le porte est assez connu; il croît aux lieux incultes dans les hayes, & dans les buissons. Ce fruit est beaucoup plus en usage dans la Medecine que parmi les aliments; on en fait des confitures tres-agreables; on en fait aussi un syrop fort employé en Medecine. Enfin on le mêle dans quelques prisanes rafraîchissantes, ausquelles il donne un petit goût acide qui réjouit.

La principale vertu de ce fruit consiste dans ses parties aqueuses & acides, qui sont celles en quoi il abonde. Par le secours des premieres, il étend & désunit les sels âcres des humeurs, & modere leur fougue. Par les dernieres, il épaissit les humeurs trop subtiles & trop agitées, qui causoient des hemorragies, des inflammations, des cours de ventre, & plusieurs autres incommoditez pareilles.

L'Epine-Vinette ne convient point à ceux qui abondent en pituite froide & salée, parce qu'elle ne feroit qu'augmenter l'humeur dominante par

ses parties aigres & aqueuses. Elle ne convient point encore à ceux qui ont l'estomach & la poitrine foible, parce qu'en picotant ces parties par ses pointes acides, elle en augmente de plus en plus la foiblesse. Ce dernier effet lui est commun avec tous les aigres.

L'Epine-Vinette est appellée, *Berberis*, mot Arabe que l'on dit estre une corruption de *Amyrberis.* Etimologie.

Ce fruit est encore appellé, *Oxiacantha, ab* ὀξὺς, *acutus, acidus*, & ἄκανθα *spina*, comme qui diroit aigre épine.

CHAPITRE XXVIII.

Des Noix.

On les doit choisir tendres, recentes, bien nourries, blanches, & qui n'ayent aucune atteinte de pourriture. Choix.

Elles tuent les vers, elles sont reputées propres pour resister au venin, elles excitent l'urine & les sueurs. On tire par expression des Noix seches, une huile qui a la vertu de resoudre, de digerer, de fortifier les nerfs, de chasser les vents, & d'adoucir les tranchées des femmes nouvellement accouchées. Bons effets.

L'usage des Noix, & principalement des seches, incommode le gosier, la langue, & le palais, excite la toux, & des douleurs de tête : les Noix se digerent aussi tres-difficilement. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup de sel essentiel, & d'huile, & mediocrement de phlegme. Principes.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elles conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on en use avec moderation.

REMARQUES.

LEs Noix sont des fruits d'un assez bon goût, quand ils sont nouveaux : mais à mesure qu'ils vieillissent, ils deviennent huileux, & aussi desagreables, que peu convenables pour la santé. En effet ils perdent en sechant, une humidité aqueuse qui servoit à étendre un sel âcre, qui se trouve naturellement dans les Noix, & qui devenant dans la suite plus actif & plus mordicant, produit beaucoup de mauvais effets, en picotant les parties où il se rencontre.

Les Noix séches sont encore fort difficiles à digerer, parce que leur chair est devenue massive, compacte, & tellement resserrée en ses parties, qu'elle ne cede qu'avec beaucoup de peine à l'action du ferment de l'estomac.

On mange les Noix, ou avant qu'elles ayent acquis toute leur maturité, ou quand elles l'ont acquis. Dans le premier cas elles sont plus tendres, d'un meilleur goût, & plus phlegmatiques, & par consequent plus aisées à digerer.

Ecorces de Noix.

La Noix est couverte de deux écorces, dont l'une est charnue, verte, & qui sert aux Teinturiers. L'autre est dure & ligneuse. Elle entoure immediatement la Noix ; on l'appelle communement, coquille. Ces deux écorces sont sudorifiques, & déficcatives. On employe la seconde avec l'Esquine, la Sarcepareille, & le Guaiac dans les tisannes.

Noix confites.

Les Noix confites sont fort agreables, & salutaires. Elles fortifient l'estomach, elles donnent bonne bouche, elles corrigent les haleines puantes, elles excitent la semence ; mais elles ne produisent pas les mauvais effets des Noix séches,

parce que le sucre a adouci & embarrassé leur sel âcre.

On prétend que la base de l'Antidote dont Mithridate se servoit pour se garantir du poison, étoit la Noix, à laquelle il ajoûtoit peu d'autre chose. Antidote de Mithridate.

On dit encore que Galien preparoit son *diacaryon*, ou *dianucum*, avec le suc des Noix, avec lequel il ne mêloit qu'autant de miel qu'il en falloit pour rendre la composition agreable. Dianucum de Galien.

Le Noyer, & la Noix, sont appellez en Latin, *nux*, *à nocere*, nuire; & cela pour plusieurs raisons. Premierement, parce que la Noix produit beaucoup de mauvais effets, comme nous l'avons remarqué. En second lieu, parce que l'odeur du Noyer cause des maux de tête, & étourdit plusieurs personnes. Enfin parce qu'on a remarqué que les plantes ne viennent que difficilement sous l'ombre du Noyer. C'est pourquoi on le place d'ordinaire sur les chemins, & dans les lieux écartez. On le peut voir par les deux vers suivants. Etimologie.

Me, sata ne lædam, (quoniam sata lædere dicor,)
Cultus in extremo margine fundus habet.

La Noix est encore appellée *Juglans*, *quasi Jovis glans*, parce que dans les premiers temps on se servoit du Gland parmi les aliments; & comme dans la suite on trouva les Noix qui parurent plus agreables au goût que les Glands, on les honora du nom de Glands de Jupiter.

Enfin la Noix est nommée *nux regia*, parce que le Noyer fut transporté de Perse par des Rois, & fut cultivé en plusieurs autres endroits.

CHAPITRE XXIX.

Des Avelines.

Choix. ON les doit choisir grosses, bien nourries, contenant chacune une amande, presque ronde, rougeâtre, pleine de suc, qui n'ait point été gâtée par les vers. Les meilleures Avelines, & les plus estimées nous viennent du Lionnois.

Bons effets. Les Avelines nourrissent davantage que les Noix; elles sont pectorales, elles resserrent le ventre, & poussent par les urines.

Mauvais effets. Elles sont venteuses, & se digerent difficilement.

Principes. Elles donnent beaucoup d'huile, une mediocre quantité de sel acide, & de phlegme, & un peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge & le temperament. L'usage moderé de ce fruit convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on ait un bon estomach.

REMARQUES.

L'Aveline est un fruit assez connu. On l'appelle *Noisette*; il y en a de plusieurs grosseurs. Il naît sur le Coudrier ou Noisetier, qui est un Arbrisseau commun dans les hayes & dans les bois; on le cultive aussi dans les jardins.

Les Avelines, aussi-bien que les Noix, contiennent une grande quantité d'huile, que l'on retire aisément par expression. Cependant les Avelines ont un goût plus agreable que les Noix; parce que leur sel est moins âcre que celui des Noix, plus volatile, & plus intimement uni à des parties huileuses.

Les

Les Avelines sont pectorales & nourrissantes, à cause de leurs parties huileuses. Elles resserrent aussi le ventre, par leurs principes terrestres, qui donnent plus de consistance aux liqueurs, & qui absorbent les humiditez trop abondantes qui relâchoient les parties solides. Cependant elles se digerent difficilement, quand on en use immoderément, à cause de leur substance solide & terrestre.

Les Chatons du Noisetier sont astringents, & propres pour resserrer le ventre, & exciter les urines. Chatons du Noisetier.

On couvre les Avelines de sucre, & on en fait des dragées fort agreables. Elles servent ordinairement au dessert pour donner bonne bouche, & pour aider à la digestion. Avelines en dragées.

Le Coudrier en Latin, *Corylus*, *à καρύα*, *nux*, Noyer; comme qui diroit petit Noyer.

Les Avelines, en Latin, *Avellana*, *quasi Abellina*. Ce nom a été tiré de celuy d'une ville de la Campanie, que l'on nommoit autrefois *Abella*, où les Coudriers sont fort com- & pour aider à la dimuns. Etimologie.

Les Avelines sont encore nommées, *Pontica*, parce que suivant le rapport de Pline on nous les a apportées en premier lieu de Pont.

CHAPITRE XXX.

Des Amandes.

Il y a de deux sortes d'Amandes, sçavoir de douces & d'ameres. Elles ont chacune leur vertu particuliere. On les doit choisir nouvelles, larges, bien nourries, hautes en couleur, qui n'ayent point été gâtées par l'injure des temps, & qui Differences. Choix.

ayent crû dans les païs chauds. Les meilleures nous viennent du Comtat Venaisin, prés d'Avignon.

Bons effets.

Les Amandes douces nourrissent beaucoup, sont tres adoucissantes & pectorales, excitent le crachat, produisent le sommeil, augmentent l'humeur seminale, & sont aperitives.

Les Amandes ameres detergent, attenuent, & rarefient les humeurs grossieres & visqueuses, poussent par les urines, & sont fort employées en Medecine.

Mauvais effets.

Les Amandes douces & ameres, étant seches, se digerent difficilement, demeurent long-temps dans l'estomach, & causent des maux de tête.

Principes.

Les Amandes douces, & les ameres, donnent beaucoup d'huile, mediocrement de sel acide, & de phlegme, & un peu de sel volatile alkali. Cependant les ameres contiennent un peu plus de sel que les douces.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Les unes & les autres conviennent en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament, pourveu que l'on en use moderément.

REMARQUES.

Amandes.

Les Amandes sont des fruits fort en usage parmi les aliments. Les douces le sont neanmoins plus que les ameres. Les unes & les autres viennent sur un arbre appellé en Latin,

Amygdalus, & en François, Amandier. Ses feuilles sont tellement semblables à celles du Pêcher, qu'à peine les peut-on distinguer. Ses fleurs ressemblent aussi beaucoup à celles du Pêcher, avec cette difference, qu'elles sont plus blanchâtres, & qu'elles ne sont point purgatives.

Amandier, ses feuilles & ses fleurs.

L'Amande est couverte de deux écorces comme la Noix; ces deux écorces étant encore tendres, & l'amande étant à peine formée, on mange le tout, à cause d'un petit goût aigrelet qu'il a. C'est le ragoût ordinaire des filles dans les païs chauds; & l'on prétend que cela ne contribue pas peu à leur causer les obstructions ausquelles elles ne sont déja que trop sujettes par leur constitution naturelle. On confit encore l'Amande avec ses écorces tendres. Cette confiture est tres agreable.

On exprime des Amandes douces pilées & delayées dans de l'eau, un lait d'Amande que l'on fait boire aux gens maigres, aux étiques, aux pleuretiques, & qui leur fait un bien tres-évident. La raison en est, que ce lait contient beaucoup de parties huileuses, balsamiques & embarassantes, propres à nourrir & rétablir les parties solides, à moderer le mouvement impetueux des humeurs, & à adoucir leur âcreté.

Suc laiteux exprimé des Amandes douces.

La difference de goût qui se rencontre entre les Amandes douces & les Amandes ameres, provient de ce que dans les douces il se trouve moins de sel, & que ce sel est parfaitement lié & retenu par des parties rameuses, de sorte qu'il ne peut faire qu'une impression tres legere sur la langue. Les ameres au contraire contiennent plus de sels âcres, qui n'étant qu'à demi embarassez par des parties huileuses, excitent une sensation plus forte, mais plus desagreable. Ce sont encore ces sels qui rendent les Amandes ameres, detersives, apetitives, & capables de rarefier les humeurs grossieres & visqueuses.

On dit que les Amandes ameres empoisonnent les Renards & les Poules. Elles passent encore pour empêcher l'yvresse, & Plutarque rapporte à ce sujet une histoire d'un certain Medecin, qui demeuroit chez Drusus fils de l'Empereur Tibere, & qui par l'usage des Amandes ameres, étoit devênu si excellent beuveur, qu'il ne s'enyvroit jamais, & qu'il surpassoit tous les beuveurs de son temps.

des Amandes douces & ameres. On tire par expression, des Amandes douces & ameres, une huile, dont on se sert beaucoup en Medecine. Il faut remarquer que l'huile des Amandes ameres se rancit moins, & se conserve plus long-temps, que celle des Amandes douces; la raison en est, que les Amandes ameres contenant plus de sel que les douces, leur huile en est aussi plus chargée, & moins sujette à se fermenter & à se corrompre.

Dragées. On couvre de sucre les Amandes douces, pour en faire des dragées, qui sont fort agreables, & qui servent ordinairement au dessert. Macarons. On pile encore les Amandes douces, & l'on mêle cette pâte avec du sucre. On la forme en petits pains appellez *Macarons*. Noga. On fait avec les Amandes cuites dans le miel, & ensuite étendues sur des oublies, un mets qu'on appelle *Noga*; il y en a de deux sortes, un blanc, & un autre rouge. Enfin les Amandes entrent dans la composition de plusieurs autres mets delicieux, qu'il seroit trop long de décrire icy.

CHAPITRE XXXI.

Des Pistaches.

Choix. ON doit choisir les Pistaches pesantes, bien pleines, nouvelles, d'une odeur agreable, & d'un goût delicieux & aromatique.

Les Pistaches son humectantes & pectorales, elles fortifient l'estomach, elles excitent l'appetit, & augmentent l'humeur seminale, elles sont aperitives, & tres salutaires aux personnes attenuées, & aux nephretiques. Bons effets.

L'usage immoderé des Pistaches échauffe beaucoup, cause des vertiges, & des maux de tête. Mauvais effets.

Elles contiennent mediocrement de sel essentiel, & beaucoup d'huile. Principes.

Elles conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on en use moderément. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

Les Pistaches appellées en Latin, *Pistacia*, ou *Phistacia*, ou *Fistici*, sont des fruits assez ressemblants, en grosseur & en figure, aux Amandes vertes. On nous les envoye seches de Perse, d'Arabie, de Syrie, des Indes. Pline rapporte que Vitellius fut le premier qui en apporta de Syrie en Italie; comme Flaccus Pompeius Chevalier Romain, fut aussi le premier qui en porta en Espagne. Elles naissent par grappe sur une espece de Terebinte des Indes, décrit par Theophraste. Ce fruit a deux écorces, la premiere est tendre, de couleur verdâtre, mêlée de rouge. La seconde est blanche, dure, & cassante. Son Amande est de couleur verte, mêlée de rouge en dehors, & verte en dedans. On la mêle dans plusieurs ragoûts à cause de son goût agreable & aromatique.

Les Pistaches sont humectantes, pectorales, & convenables aux phtisiques & aux nephretiques, par leurs parties huileuses & balsami-

ques, propres à produire ces bons effets. Elles fortifient l'estomach, & elles excitent l'appetit, parce qu'elles contiennent quelques sels volatiles qui communiquent une chaleur douce & agreable dans les endroits ou ils se rencontrent. Quand on use des Pistaches avec excés, elles échauffent beaucoup, & causent d'autres accidents, parce que la chaleur que leurs sels volatiles excitent, s'augmente à proportion de la quantité de ces sels, & devient ensuite incommode.

Pistaches en dragée.

Les Confiseurs couvrent de sucre les Pistaches, aprés les avoir bien mondées. Quand elles ont été accommodées de cette maniere, on les appelle *Pistaches en dragées.* Elles sont d'un goût excellent.

CHAPITRE XXXII.

Des Pignons.

Choix.

ON les doit choisir assez gros, blancs, tendres, & nouveaux; car ils acquierent en vieillissant une saveur fade & huileuse.

Bons effets.

Ils nourrissent beaucoup, ils adoucissent les âcretez de la poitrine, ils sont convenables aux étiques & aux phtisiques; ils appaisent les ardeurs d'urine, causées par des humeurs âcres & picotantes, ils excitent le lait & la semence.

Mauvais effets.

Ils se digerent difficilement, & produisent beaucoup d'humeurs grossieres, c'est pour cela qu'on ne s'en doit servir que fort moderément.

Principes.

Ils contiennent beaucoup d'huile, &

mediocrement de sel essentiel.

Ils conviennent en tout temps, aux jeunes gens, d'un temperament sec & bilieux. Le temps, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LEs Pignons, appellez en Latin, *Strobili*, ou *Pinei*, ou *nuces Pineæ*, ou *Coccali*, sont des Coques osseuses, oblongues, enveloppées d'une pellicule mince, legere & rougeâtre. Chacune de ces Coques renferme une Amande oblongue, à demi ronde, blanche, tendre, & douce au goût. On les trouve dans les Pommes écailleuses de pin; & on ne les en separe qu'en mettant au four ces Pommes, qui étant ensuite échauffées, s'ouvrent d'elles-mêmes, & laissent voir les Coques qu'elles contiennent. Pignons.

Les meilleurs Pignons nous viennent des pays chauds, comme de Catalogne, de la Provence, & du Languedoc.

Ces fruits, par leur substance onctueuse, fournissent aux vaisseaux sanguins un suc chileux, propre à reparer les parties solides, à temperer l'âcreté des humeurs, & à exciter le lait. Cependant les Pignons ayant une chair un peu massive, ils ne sont pas aisez à digerer, & ils produisent beaucoup d'humeurs grossieres.

On peut tirer des Pignons une huile par expression, qui est pectorale & adoucissante. Huile des Pignons.

Les Confiseurs couvrent les Pignons de sucre, aprés les avoir laissez quelque temps enveloppez dans du son chaud, afin de les dégraisser. Ce sont les Pignons en dragée. Pignons en dragée.

CHAPITRE XXXIII.

Des Chataignes.

Especes. IL y a de deux ſortes de Chataignes, ſçavoir de cultivées & de ſauvages. Les cultivées ſont plus groſſes, & d'un meilleur goût que les autres. Choix. On doit choiſir les unes & les autres les plus groſſes qu'il ſe pourra, les mieux nourries, & les plus charnues.

Bons effets. Elles nourriſſent beaucoup, & elles ſont aſtringentes. On ſe ſert de leur écorce pour arrêter les fleurs blanches des femmes.

Mauvais effets. Les Chataignes ſe digerent difficilement, produiſent des humeurs groſſieres, & excitent des vents.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile, & de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent dans les temps froids, aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont un bon eſtomach : mais les melancoliques, les vieillards, & ceux qui abondent en humeurs groſſieres & tartareuſes, doivent s'en abſtenir.

REMARQUES.

LEs Chataignes ſont des fruits qui viennent en abondance dans pluſieurs lieux, & qui ſervent à nourrir beaucoup de monde. Elles ſont couvertes d'une peau dure, & armée de pointes de tous côtez ; cette peau s'ouvre en trois ou quatre parties, molettes en dedans

comme de la ſoye, & elle contient une ou plu-ſieurs Chataignes. Celles qui ont été cultivées, & qui ſont groſſes ſe nomment *Marons* par ex-cellence; les autres gardent le nom de Chataigne. La plûpart des Marons que nous avons icy, nous ſont apportez du Vivarez & de Limoge.

Les Chataignes nourriſſent beaucoup, par rapport aux parties huileuſes qu'elles contien-nent. Elles ſont auſſi aſtringentes, par leur ſub-ſtance groſſiere, terreſtre & peu rarefiée, qui fixe & qui appaiſe le mouvement impetueux des humeurs. Cette même ſubſtance rend les Chataignes difficiles à digerer, propres à pro-duire des humeurs groſſieres, & à exciter des vents. C'eſt pourquoy l'on doit toujours faire bien cuire les Chataignes, avant de s'en ſervir, & les mêler avec quelques matieres qui aident à leur digeſtion dans l'eſtomach.

Quand on a cueilli les Chataignes, on les garde quelque temps avant de les manger, & elles deviennent enſuite plus agreables, & plus convenables pour la ſanté; parce qu'il s'y excite une petite fermentation, qui exalte & éleve un peu les parties des Chataignes, & qui les rend plus aiſées à digerer.

Pain de Chatai-gnes.

Dans les endroits où il ne vient point de blé, on fait du pain avec les Chataignes que l'on a mis ſecher ſur des clayes, & qu'on a reduites en farine. Ce pain eſt lourd, peſant, & fort difficile à digerer.

Etimolo-gie.

Chataigne en Latin, *Caſtanea*, de *Caſtanum*, ville d'une Province appellée Magneſie, d'où l'on apportoit autrefois les Chataignes. Galien dans ſon livre ſecond des facultez des aliments, met les Chataignes au nombre des glands, par-mi leſquels il leur fait tenir le premier rang. Theophraſte & Dioſcoride les appellent, Διὸς βαλάνους, c'eſt-à-dire glands de Jupiter.

CHAPITRE XXXIV.

Des Olives.

Choix. ON les doit choisir assez grosses, charnues, bien confites, & qui ayent été cultivées dans les païs chauds.

Bons effets. Elles donnent de l'appetit, elles resserrent & fortifient l'estomach, elles repriment les nausées.

Mauvais effets. Elles ne produisent de mauvais effets qu'autant que l'on s'en sert avec excés.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en temps froid à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

Olives. LEs Olives sont des fruits oblongs, ou ovales, succulents, plus ou moins gros suivant les lieux où ils naissent. Les Olives qui croissent en Provence & au Languedoc, sont grosses comme un gland de chêne; mais celles qui viennent en Espagne sont grosses comme une muscade. On a soin de cueillir les unes & les autres avant leur maturité, & pour lors elles ont un goût âpre, amer, acerbe, & insupportable. Pour leur ôter ce mauvais goût, on les prepare de plusieurs sortes de manieres. Nous en décrirons icy quelques-unes des plus ordinaires & des plus usitées. Voici celle des Picholines. On met tremper les Olives vertes pendant vingt-quatre heures dans une lessive de chaux vive, & de cendres de bois de chêne, ou de vigne. Cette lessive prend pour lors une couleur rouge, parce qu'elle a dissout & attenué

un souffre grossier & salin des Olives, dont elle s'est chargée; ensuite l'on tire les Olives de la lessive: & comme elles ont une saveur âcre & piquante, qui leur a été communiquée par cette lessive; pour les adoucir parfaitement, on les met tremper dans de l'eau douce, que l'on a soin de changer tous les jours, jusqu'à ce que les Olives ayent perdu toute leur âcreté, & qu'elles soient même devenu fades; ce qui arrive ordinairement en huit ou neuf jours. Quand elles sont en cet état, on les met dans la Saumure, où elles acquierent leur degré de perfection dans l'espace d'environ un mois. Cette Saumure se fait en faisant fondre dans de l'eau autant de sel qu'il en faut, pour qu'elle puisse soutenir un œuf.

Dans les païs où viennent les Olives, quand on les veut conserver long-temps sans les confire, on les met dans de la piquette, ou dans de l'eau salée; mais ce dernier moyen est de beaucoup inferieur au premier; car outre que les Olives prennent un mauvais goût dans l'eau salée, elles s'y pourrissent aussi tres souvent, ce qui n'arrive point dans la piquete. C'est ainsi que les gens du païs des Olives, les conservent, pour les confire ensuite & les manger, quand bon leur semble. Voicy comme ils ont coutume de les accommoder pour eux.

Ils prennent des Olives vertes, & nouvellement cueillies, ou bien de celles qu'ils ont conservées dans de la piquette, ou de l'eau salée; ils les écachent, ensuite ils les mettent tremper pendant quelques jours dans de l'eau douce qu'ils changent tres souvent. Quand elles ont été considerablement adoucies; ils les retirent de l'eau, & ils les mettent dans des pots de grez, faisant plusieurs couches les unes sur les autres; sçavoir une d'Olives saupoudrée de sel, & l'autre de graines & de tiges de fenoüil coupées me-

nu. Ils rempliſſent les vuides de toutes ces couches avec de l'eau. Ces Olives ainſi accommodées peuvent ſe manger ſept ou huit jours aprés. Quelques-uns pour les rendre plus agreables, au lieu de ſel entremêlent des couches d'enchois.

On prepare encore de la même maniere les Olives qui commencent à devenir noires ſur l'arbre; & l'on dit qu'elles ſont en cet état d'un goût exquis.

Dans le Levant, on ne mange que les Olives noires & bien meures; on les fait un peu ſecher au ſoleil, ou bien on amaſſe celles qui ſe trouvent ſous les arbres; on en remplit des jattes, faiſant pluſieurs couches, les unes d'Olives, & les autres de ſel commun. On n'y adjoute point d'eau; au contraire l'on affecte de les bien preſſer.

Les Picholines ſe conſervent plus long-temps que les Olives préparées d'une autre maniere. Une des raiſons principales qu'on en peut apporter, eſt que la leſſive dans laquelle elles ont trempé, en a enlevé un ſouffre chargé d'acide & uni intimement à des parties groſſieres & terreſtres. Ce ſouffre étant encore dans les Olives, non ſeulement eſt la cauſe de leur ſaveur amere & inſupportable, mais encore en ſe developpant & s'élevant inſenſiblement, il y excite une fermentation qui les détruit, & les corrompt au bout d'un certain temps.

Dans les Olives que l'on prepare ſur les lieux ſans leſſive, l'eau douce emporte à la verité une partie du ſouffre ſalin dont on vient de parler; mais elle ne les en prive pas auſſi parfaitement que la leſſive. C'eſt ce qui fait que ces dernieres ſe corrompent plûtôt que les Picholines. On a ſoin de les écacher, afin que l'eau ſe diſtribue plus-vîte & plus profondement dans toute leur ſubſtance.

La Saumure produit dans les Olives plusieurs effets considerables. Le premier est de les empêcher de se corrompre, en bouchant par ses pointes salines, les pores de ces fruits, & empêchant que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation qui les feroit bien-tôt pourrir. Le second, de relever un peu le goût fade & douceâtre que les Olives ont acquis par les differentes lotions qu'on leur a faites. Le troisiéme, de precipiter quelques parties terrestres & grossieres, qui ne contribuent pas peu à leur stipticité naturelle, & qui restent moins abondamment dans les Picholines que dans les autres Olives, à cause de la lessive.

Ce dernier effet de la Saumure paroît clairement dans l'experience suivante. Les Prunelles aussi-bien que les Olives vertes, ont un goût tres-acerbe & stiptique. Pour leur faire perdre ce mauvais goût, on n'a qu'à les laisser quelque temps dans de la Saumurre, & elles deviennent ensuite si agreables, qu'en plusieurs païs on s'en sert, comme nous nous servons icy des Olives. Or il me paroît que dans cette occasion les pointes du sel marin ne font autre chose que de precipiter en quelque sorte des parties terrestres & grossieres, qui étant jointes intimement avec les sels acides des Prunelles, rendoient ces fruits d'une stipticité insupportable.

Nous avons remarqué que lors qu'on veut conserver les Olives, pour les confire ensuite, quand on le juge à propos, la piquette est preferable à l'eau salée; la raison qu'on en peut apporter, est que les acides de la piquette sont plus subtiles que ceux du sel marin, & par consequent plus propres à s'insinuer dans tous les pores de ces fruits, & à les boucher exactement. De plus la piquette contenant plus de parties rameuses & sulphureuses que le sel ma-

rin, elle est aussi plus en état d'empêcher l'entrée libre des particules aëriennes dans les pores des Olives.

Les Olives bien confites excitent l'appetit, en picotant un peu les parois de l'estomach, non seulement par les sels acides qu'elles contiennent naturellement, mais encore par ceux que la Saumure leur a communiquez. Elles resserrent encore, & fortifient l'estomach par leur substance spongieuse & terrestre, propre à absorber les humiditez qui relâchoient les fibres de cette partie.

Huile des Olives.

On se sert beaucoup parmi les aliments de l'huile tirée par expression, des Olives. Elle est adoucissante, emolliente, anodine, resolutive, detersive, propre pour la colique & la dissenterie. Voicy comme on la prepare.

On amasse au mois de Novembre & de Decembre une grande quantité d'Olives bien meures, on les met à couvert pendant quelque temps en un coin de la maison, où elles se depurent un peu de leur humidité aqueuse. Ensuite on les écrase sous la meule, & on les met dans des cabats de jonc ou de palmier, que l'on place les uns sur les autres au pressoir : la premiere huile qui en sort est la meilleure ; elle est appellée, *huile vierge*.

Huile Vierge.

Seconde Huile.

On arrose les Olives d'eau chaude, & en les repressant de nouveau, & assez fortement, il en vient encore une bonne huile.

Troisiéme Huile.

On agite ensuite les Olives déja pressées, on y verse encore de l'eau chaude ; on les presse plus fortement qu'auparavant, & il découle une huile chargée de feces, & moins bonne qu'aucune.

Ces huiles se separent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent dessus. Mais il se precipite au fond une fece d'huile, que les anciens appelloient *Amurca*.

On laisse meurir, même jusques à la pourriture, les Olives que l'on destine pour en faire de l'huile. La raison en est, que dans celles-là les parties sulphureuses ont eu le temps de se débarasser des principes grossiers qui les fixoient auparavant; ce que l'on connoît par le goût douceâtre & huileux qu'elles ont pour lors. Il est à remarquer que l'on ne tire pas une goutte d'huile des Olives vertes, mais seulement un suc visqueux; parce qu'en cet état leurs principes huileux sont tres-étroitement unis avec les autres principes.

Les feuilles de l'Olivier sont astringentes, & propres pour arrêter les hemorragies & les cours de ventre. Feuilles d'Olivier.

Il croît proche de la Mer Rouge certains Oliviers sauvages, d'où il découle une gomme qui arrête le sang, & qui guerit les playes. Gomme d'Olivier.

Olivier, en Latin, *olea*, vient du nom Grec, ἐλαία, qui signifie aussi la même chose. Etimologie.

CHAPITRE XXXV.

Des Dates, ou Dactes.

ON les doit choisir nouvelles, grosses, douces, pleines de suc, meures, d'une chair ferme, le noyau s'en separant aisément, & qui n'ayent point été gâtées des vers. Les meilleures sont celles qui viennent du Royaume de Tunis. Choix.

Les Dactes sont humectantes & adoucissantes, elles nourrissent beaucoup, elles appaisent la toux, elles sont un peu detersives, astringentes & propres pour les maladies de la gorge. On les estime propres pour fortifier l'enfant dans le ventre de sa mere. Bons effets.

Mauvais effets. Elles produiſent quantité d'humeurs groſſieres ; c'eſt pourquoy ceux qui vivent de Dactes, deviennent ſcorbutiques, & perdent leurs dents de tres bonne heure ; elles ſont difficiles à digerer, & cauſent des obſtructions dans les viſceres.

Principes. Elles contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de phlegme, & de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps, à tout âge, & à toute ſorte de temperament, pourveu que l'uſage en ſoit moderé.

REMARQUES.

LEs Dactes ſont des fruits oblongs, ronds, charnus, jaunes, un peu plus gros, que le pouce, & aſſez agreables au goût. Ils renferment un noyau fort dur, long, rond, de couleur griſe, & enveloppé d'une pellicule deliée, mince, & blanche. Ils naiſſent à un grand arbre appellé en Latin, *palma*, & en françois, palmier.

Ces fruits ne ſont guere en uſage icy, que pour la Medecine ; ils ſervent cependant de nourriture à beaucoup de peuples en Egypte, en Syrie, en Afrique, & dans les Indes. On dit qu'ils ne viennent point à maturité dans l'Italie, & qu'ils ne deviennent jamais doux dans les endroits de l'Eſpagne ſituez vers le bord de la Mer ; mais qu'ils y conſervent un goût âpre & deſagreable. Quelques Auteurs rapportent que chez pluſieurs peuples d'Orient on en fait du vin, & même du pain. La Provence nous fournit d'aſſez bonnes Dattes, mais elles ne peuvent ſe conſerver ; car les vers qui s'y engendrent aiſément, les gâtent tres-vîte.

Pain, & Vin de Dactes.

Les Dactes ſont compoſées de parties huileuſes & embaraſſantes, qui les rendent hume-

ctantes, nourrissantes, propres à adoucir les âcretez de la poitrine, & à appaiser la toux. Elles sont aussi detersives, astringentes, & convenables pour les maladies de la gorge, parce qu'elles contiennent un suc grossier & terrestre, chargé de sels essentiels, & capable de produire ces bons effets.

Etimologie. On appelle la Dacte en Latin, *dactylus*, parce que sa figure ressemble beaucoup à celle du doigt, que l'on nomme en Grec *δάκτυλος*.

Elle est encore appellée en Latin, *phœnicobalanus*. Ce mot est composé du Grec *φοίνιξ*, *palma*, palmier, & du Latin, *Balanus*, gland, comme qui diroit gland de palmier.

Palmier en Latin, *palma*, *à παλάμη*, *manus*, main, parce que les feuilles de cet arbre sont disposées en main ouverte.

CHAPITRE XXXVI.

Des Capres.

Choix. Elles doivent être choisies vertes, tendres, & bien confites.

Bons effets. Elles sont aperitives, elles font venir les mois aux femmes, elles sont convenables aux astmatiques, aux rateleux, & à ceux qui ont quelques visceres obstruez; elles donnent de l'appetit, elles fortifient l'estomach, & elles tuent les vers.

Mauvais effets. Les Capres prises en une quantité mediocre ne font point de mal; mais quand on s'en sert avec excés, elles échauffent & rarefient un peu trop les humeurs.

Principes. Les Capres contiennent beaucoup de sel essentiel, & un peu d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elles conviennent dans les temps froids, aux vieillards, & aux personnes d'un temperament phlegmatique & melancolique.

REMARQUES.

LEs Capres sont des boutons ou fleurs, qui viennent aux sommitez de quelques pieds particuliers du Caprier. Quand ces boutons ont acquis une certaine grosseur, on les cueille, & on les confit dans du vinaigre. Si l'on attendoit plus long-temps à les cueillir, ils s'épanouiroient en des fleurs blanches, ou gridelines, à quatre feuilles, disposées en rose, & ils ne seroient plus en état d'être confits. On cultive le Caprier en Provence, principalement vers Toulon.

Les Capres bien confites servent beaucoup dans les ragouts, & plûtôt pour exciter l'appetit, qu'en qualité d'aliment; on les confit pour deux raisons. Premierement, pour leur faire perdre un certain goût desagreable qu'elles ont; & en second lieu, pour les conserver plus long-temps.

La principale vertu des Capres consiste dans les sels essentiels qu'elles contiennent, qui ayant beaucoup de mouvement & de solidité, se font un passage par tout; en brisant & attenuant les matieres grossieres qui s'opposent à leur mouvement. C'est pour cela que les Capres levent les obstructions, sont aperitives, & font venir les mois aux femmes: elles excitent aussi l'appetit; en picotant les parois de l'estomach par ces mêmes sels.

Ecorce du Caprier, & celle de sa racine.

L'écorce du Caprier, & celle de sa racine, sont employées en Medecine. Elles ont les mêmes vertus, & elles contiennent les mêmes principes que les Capres.

Les fleurs encore vertes du Geneſt d'Espagne

étant confites, comme celles du Caprier, ont à peu prés le même goût, & produisent les mêmes effets.

CHAPITRE XXXVII.

Des Féves.

IL y a deux especes de Féves. On cultive la plante de la premiere dans les jardins, & celle de la seconde dans les champs. Les Féves de la premiere espece sont applaties; tantôt plus grosses, tantôt moins grosses, d'une couleur ordinairement blanche, & quelquefois d'un rouge purpurin. Elles sont renfermées au nombre de quatre ou cinq dans une grosse gousse, longue, charnue, & composée de deux cosses. Les Féves de la seconde espece sont rondes, & oblongues, noirâtres, blanchâtres, ou jaunâtres, contenues aussi-bien que celles de la premiere espece, dans des gousses, mais qui sont plus petites, & d'une figure oblongue, arondie. On doit choisir les unes & les autres, tendres, bien nourries, nettes, & qui n'ayent point été gâtées par les approches de quelque petit animal. — Especes. — Choix.

Les Féves provoquent le sommeil, adoucissent l'âcreté des humeurs, excitent l'urine, appaisent la migraine, & nourrissent beaucoup; elles détergent, & resserrent étant prises en decoction. On en fait encore de la farine, dont on se sert dans — Bons effets.

les cataplaſmes pour reſoudre, amollir, digerer, & hâter la ſuppuration.

Mauvais effets. Les Féves ſont venteuſes, & excitent des coliques.

Principes. Elles donnent beaucoup d'huile, & de ſel acide. On en retire auſſi par la diſtillation beaucoup de ſel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps, aux jeunes gens d'un bon temperament, & ſurtout à ceux qui ont un bon eſtomach.

REMARQUES.

LEs Féves ſont des legumes fort employées parmi les aliments. Elles contiennent un ſuc huileux & balſamique, qui provoque le ſommeil, en embaraſſant un peu les eſprits animaux, & les jettant dans une eſpece de repos. Ce ſuc eſt encore propre à nourrir beaucoup, & à appaiſer la migraine, en adouciſſant les humeurs âcres qui la cauſoient.

Cependant les Féves ſont chargées d'une ſubſtance un peu viſqueuſe, qui fermentant, & ſe rarefiant dans les inteſtins, y excite quelquefois des vents & des coliques.

Féves ſeches. On fait ſecher les Féves pour les garder; mais elles ne ſont plus d'un ſi bon goût qu'elles l'étoient auparavant; apparemment parce qu'en ſechant elles perdent quelques parties volatiles & exaltées, qui contribuoient à les rendre d'une ſaveur plus agreable.

Les tiges, les feuilles, les gouſſes, & les fleurs des Féves priſes en decoction, ſont adouciſſantes, aperitives, & rafraîchiſſantes.

Féves d'Amerique. Il vient en Amerique une eſpece de Féve de même figure & couleur que les nôtres, mais plus petite. Cette Féve eſt ſeparée par le milieu, d'une petite peau deliée; elle a des vertus

oppoſées à celles de nos Féves ordinaires ; car elle purge par haut & par bas tres violemment.

CHAPITRE XXXVIII.

Des Pois.

IL y a de trois ſortes de Pois. Les premiers ſont preſque ronds, de couleur verte au commencement, & ils deviennent en ſechant anguleux, blancs, ou jaunâtres. Ces Pois ſont renfermez dans des gouſſes longues, cylindriques, & compoſées de deux coſſes. Les ſeconds ſont gros, anguleux, de couleur variée, blanche, & rouge, & ils naiſſent dans de grandes gouſſes ſucculentes. Les derniers ſont blancs, petits, & ils ſont renfermez dans de petites gouſſes. Les Pois de la premiere & de la troiſiéme eſpece viennent dans les champs, & ceux de la ſeconde ſont cultivez dans les jardins. On doit choiſir les uns & les autres, tendres, nouveaux, & qui n'ayent point été gâtez par les vers. Eſpeces. Choix.

Les Pois adouciſſent les âcretez de la poitrine, appaiſent la toux, nourriſſent beaucoup, ſont émollients, & un peu laxatifs, principalement par leur premier bouillon. Bons effets.

Les Pois ſont venteux, & mauvais pour ceux qui ſont ſujets à la gravelle. Mauvais effets.

Ils contiennent beaucoup d'huile, de Principes.

ſel eſſentiel, & de phlegme. On en retire par la diſtillation beaucoup de ſel volatile alkali, mais pas tant que des Féves.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Ils conviennent en tout temps, principalement aux jeunes gens, & à preſque toute ſorte de temperament, pourveu qu'on en uſe moderément. Cependant les perſonnes chargées d'humeurs groſſieres, ne s'accommodent pas bien de l'uſage des Pois.

REMARQUES.

Pois verds.

LEs Pois ſont des legumes fort employées parmi les aliments. Plus ils ſont petits & verds, & plus ils ont bon goût; on les ſert en cet état ſur les tables les meilleures & les plus delicates. On fait auſſi ſecher les Pois, pour les conſerver plus long-temps; mais ils n'ont plus, étant ſecs, ce goût qu'ils avoient auparavant, pour la même raiſon que nous avons apportée en parlant des Féves ſeches.

Pois ſecs.

Les Pois produiſent la plûpart de leurs bons effets par le ſecours de leurs parties huileuſes & balſamiques, qui embaraſſant les âcretez de la poitrine, appaiſent la toux, & qui ſe condenſant aiſément dans les vuides des parties ſolides, les reparent & les nourriſſent: Le premier bouillon des Pois eſt émollient & laxatif, parce qu'il ſe charge des ſels les plus diſſolubles de ces legumes. Ces ſels irritant & picotant les glandes inteſtinales, les obligent à laiſſer paſſer par leurs pores plus de ſeroſité qu'ils n'ont coûtume dans l'étât ordinaire.

Les Pois contiennent un ſuc viſqueux & épais qui excite des vents, & qui produit des humeurs groſſieres; c'eſt pourquoy leur uſage ne convient point à ceux qui ſont attaquez de la gravelle.

J'ay remarqué que les Pois, les Féves, & les haricots pilez, & laissez chacun separément dans un vaisseau bien bouché, fermentent beaucoup, & acquierent une odeur forte, desagreable, & urineuse. Quand on les distille ensuite, leurs sels volatiles montent d'abord, au lieu que si ces legumes n'eussent point fermenté avant la distillation, leurs sels volatiles ne seroient montez qu'à la fin de l'operation; d'où l'on peut conclure, que quand on en mange beaucoup, comme ils excitent de grandes fermentations dans le corps, ils doivent aussi échauffer beaucoup, & produire d'autres mauvais inconvenients, que l'on ne remarque que trop dans ceux qui ont vécu de ces legumes pendant le Carême.

Il y a d'autres especes de Pois, que l'on nomme, *Pois chiches.* Ces Pois sont blancs, ou roux, ou noirs, ou rouges, ou purpurins, de même goût que les Pois ordinaires; ils ont à peu prés la figure de la tête d'un belier, ce qui fait appeller la plante, *Cicer arietinum.* Ils sont enfermez dans des gousses courtes, qui ressemblent à des vessies. On se sert peu des Pois chiches parmi les aliments; mais on les employe en Medecine. Les rouges sont preferez aux autres. Pois chiches.

Les Pois chiches excitent l'urine, & les mois aux femmes, & adoucissent les âcretez de la poitrine; on s'en sert en decoction pour la pierre & pour la colique nephretique.

On dit que le mot Latin, *Pisum*, pois, vient de la Ville de Pise, où la plante qui porte les Pois, croissoit autrefois abondamment. Etimologie.



CHAPITRE XXXIX.

Des Haricots, ou Féveroles.

ON mange les Féveroles, ou jointes avec leurs gousses, ou sans gousses. On se sert de leurs gousses, quand elles sont vertes, tendres, & dans leur primeur; mais aussi-tôt qu'elles sont devenues dures & blanchâtres, & que les Féveroles qu'elles contiennent ont acquis une certaine grosseur, on sépare les Féveroles de leurs gousses. Ces Féveroles representent chacune la figure d'un petit rein; elles sont ordinairement blanches, & quelquefois rouges, noires, ou marquetées. On les doit choisir tendres, assez grosses, qui n'ayent point été corrodées par les vers, & qui se cuisent facilement.

Choix.

Bons effets.

Les Féveroles excitent l'urine, & les mois aux femmes, nourrissent beaucoup, resolvent & amolissent. On se sert de la Farine des Féveroles dans les Cataplasmes.

Mauvais effets.

Les Féveroles sont venteuses, chargent l'estomach, & excitent quelquefois des nausées, ou des envies de vomir.

Principes.

Elles contiennent beaucoup d'huile, & de sel essentiel. On en retire par la distillation une assez grande quantité de sel volatile alkali.

Les Gousses des Féverolles donnent plus d'acide

d'acide & de phlegme que les Féveroles, mais moins d'huile & de ſel volatile alkali.

Ces legumes conviennent en tout temps à ceux qui ont l'eſtomach bon, & qui ſont jeunes & robuſtes ; mais les perſonnes delicates doivent s'en abſtenir. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

On ſeme les Haricots au Printemps, & quelquefois aprés la moiſſon ; car c'eſt une legume, dont on ſe ſert beaucoup dans ſa primeur. Ils ont alors un bon goût ; mais quand on les a fait ſecher pour les garder, ils n'ont plus cette ſaveur agreable qu'ils avoient auparavant ; de même que les Féves & les Pois ſecs. Les Féveroles blanches ſont les plus communes ; mais les rouges ſont beaucoup meilleures pour le goût, & pour la ſanté, car elles ſont moins venteuſes, & plus aiſées à digerer. On pourroit apporter pour raiſon de cette difference, que dans les Féveroles rouges les principes paroiſſent être plus exaltez ; ce que l'on connoît par leur couleur rouge, qui vient ordinairement d'une forte attenuation & rarefaction de parties ſulphureuſes.

Les Féveroles qui ſe cuiſent le plus facilement ſont les plus ſalutaires ; parceque celles-là ſont d'une ſubſtance mediocrement unie & reſſerrée dans ſes parties, & qui ſe digere aiſément dans l'eſtomach.

Les Haricots contiennent les mêmes principes, & produiſent les mêmes effets que les Pois. On peut donc pour expliquer leurs vertus, raiſonner de la même maniere que nous avons fait

en expliquant celles des Pois. Toute la difference qui se rencontre entre ces deux legumes, c'est que les Féveroles sont un peu plus venteuses, & plus difficiles à digerer que les pois.

Etimologie. Les Haricots sont nommez en Latin, *phaseoli* ou *phaseli, à phaselo, petit navire*; parcequ'on a pretendu que la semence de cette legume ressembloit en quelque façon à un petit navire.

CHAPITRE XL.

Des Lentilles.

Especes. IL y a deux especes de Lentilles, les premieres sont petites, orbiculaires, minces vers les bords, & élevées vers le milieu, rondes, dures, applaties, blanches, jaunâtres ou noirâtres, contenues au nombre de deux ou trois dans de petites gousses. Ces Lentilles sont appellées en Latin, *Lentes minores*. Les secondes sont deux ou trois fois plus grosses, que celles de la premiere espece. On doit choisir les unes & les autres nettes, bien nourries, & qui se cuisent en peu de temps.

Choix.

Bons effets. Les Lentilles nourrissent mediocrement, appaisent la trop grande effervescence du sang, detergent & resserrent, quand on les mange toutes entieres; mais elles lâchent le ventre, quand on se sert de leur simple decoction.

Mauvais effets. Les Lentilles produisent des humeurs grossieres & tartareuses, causent des obstructions dans les visceres, & passent pour affoiblir la vûe.

Elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile ; on en retire par la diſtillation peu de ſel volatile alkali. Princi-pes.

Les Lentilles conviennent en tout temps, & à tout âge, aux perſonnes d'un temperament chaud & bilieux, & aux phlegmatiques ; mais les melancoliques, & ceux qui ont des humeurs terreſtres & groſſieres, doivent s'en abſtenir. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Lentilles ſont des legumes fort uſitées parmi les aliments du Carême, elles reſſerrent, & temperent le trop grand mouvement des humeurs, par leur ſuc groſſier & terreſtre, qui épaiſſit les liqueurs, & qui leur donne plus de conſiſtance qu'elles n'avoient.

Les Lentilles lâchent le ventre, quand on ſe ſert de leur decoction ; parceque l'eau ne diſſout que les ſels eſſentiels de ces legumes qui ſont propres à produire cet effet ; laiſſant leurs parties terreſtres, dont elle ne peut ſe charger, & qui contribuent principalement à rendre les Lentilles aſtringentes, comme nous venons de le remarquer.

Ces Legumes ne nourriſſent pas à la verité tant que les Pois & les Féves ; mais en recompenſe on a reconnu par experience qu'elles échauffoient moins, & qu'on ſe trouvoit bien moins incommodé de leur uſage. Cela vient de ce qu'elles contiennent moins de principes volatiles & exaltez, & plus de parties terreſtres.

CHAPITRE XLI.

Du Ris.

Choix.

ON doit choisir le Ris net, blanc, nouveau, assez gros, dur, & qui s'enfle aisément quand il a bouilli.

Bons effets.

Le Ris est adoucissant, il épaissit les humeurs, il modere les cours de ventre, il augmente la semence, il restaure, il fournit une tres bonne nourriture aux parties, il arrête les crachemens de sang, & il convient aux étiques, & aux phtysiques.

Le Ris est un peu venteux, & pesant sur l'estomach. Son usage trop frequent peut aussi causer des obstructions.

Principes.

Il contient beaucoup d'huile, mediocrement d'acide, & un peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Le Ris convient en tout temps, & à tout âge, aux personnes dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées, & à ceux qui ayant perdu leurs forces, ont besoin de quelque Aliment qui les repare.

REMARQUES.

ON cultive la plante qui porte le Ris dans les lieux humides & marécageux, parceque comme le Ris doit abonder en principes huileux, ces terres grasses lui en fournissent beaucoup plus que d'autres. De toutes les parties de cette Plante, il n'y a que la Graine dont on se serve parmi les aliments. Cette graine est blanchâtre, ovale, ou oblongue, disposée en

bouquets, & enfermée chacune dans une capſule jaunâtre, rude, & terminée par un filet. On nous l'apporte ſeche du Piémont, de l'Eſpagne, & de pluſieurs autres lieux.

Notre maniere la plus ordinaire d'accommoder le Ris, eſt d'en faire une bouillie avec du lait; nous le mêlons auſſi quelquefois dans la ſoupe; mais les peuples d'Orient l'employent partoût, & ils en font un uſage beaucoup plus frequent que nous.

Le Ris eſt adouciſſant, reſtaurant, & il nourrit beaucoup par ſes parties huileuſes, balſamiques, & embaraſſantes; il modere auſſi les cours de ventre, & arrête les crachemens de ſang, en épaiſſiſſant un peu, par ſon ſuc viſqueux & gluant, les humeurs âcres, & temperant par ce moyen leur mouvement trop violent.

Cependant le Ris étant d'une ſubſtance aſſez compacte & reſſerrée en ſes parties, peſe quelquefois ſur l'eſtomach, & comme il ne s'y digere pas aiſément, & qu'il demeure longtemps dans les premieres voies, il s'y fermente, ſe rarefie, & excite des vents. Le Ris peut encore cauſer des obſtructions par ſon ſuc lent & groſſier, qui s'arrêtant dans les petits tuyaux, empêche les liqueurs d'y circuler.

Le Ris en Latin *Oriza*, *ab* ὀρύσσω, *Fodio*; parcequ'on a coutume de fouir & de labourer la terre, avant que d'y ſemer le Ris. Etimologie.

CHAPITRE XLII.

Du Gruau.

ON le doit choiſir nouveau, bien mondé, net, blanc, ſec, qui ne ſente point le relan, & qui ait été fait avec de bonne Avoine. Choix.

Bons effets.

Il est humectant & adoucissant, propre pour embarasser les sels âcres du sang, & des autres humeurs, il excite le sommeil, il rafraîchit, il restaure dans les maladies de consomption, & donne une bonne nourriture aux parties ; on le prend en decoction dans de l'eau, ou dans du laict.

Mauvais effets.

Le Gruau est un peu pesant sur l'estomach, & excite des vents.

Principes.

Il contient mediocrement d'acide, beaucoup d'huile, & un peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Il convient en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament, & principalement à ceux dont les humeurs sont trop subtiles, trop âcres, & dans un mouvement extraordinaire.

REMARQUES.

LE Gruau n'est autre chose que de l'Avoine bien mondée de sa peau & de ses extremitez, & reduite en farine grossiere par le moyen d'un Moulin fait exprés. On nous apporte le Gruau de la Touraine & de la Bretagne.

On s'en sert ici fort communément, on le prend en décoction dans de l'eau, ou dans du laict. Il rafraîchit & humecte beaucoup, & produit plusieurs autres bons effets ; parcequ'il contient, aussi-bien que le Ris, des parties huileuses, balsamiques & embarassantes, qui agissent de la même maniere que celles du Ris.

Orge mondé.

On prend aussi en décoction dans de l'eau, ou

dans du laict, l'orge mondé. Cet aliment ainsi preparé, est fort agreable, & a les mêmes vertus que le Gruau. Cependant il ne nourrit pas tout à fait tant. On doit choisir l'orge mondé nouveau, bien nourri, blanc & sec. Le meilleur nous est apporté de Vitri-le-François.

L'orge mondé ne contient pas tout-à-fait tant d'huile que le Gruau, mais il lui est tres semblable par ses autres principes.

On fait encore avec le laict & la farine de froment, une bouillie tres usitée, qui humecte & nourrit beaucoup : on en donne à manger aux enfans qui têtent. C'est un aliment agreable, & fort sain.

Le Gruau, en Latin, *Grutum, à γρῦτα*, qui veut dire aussi gruau.

CHAPITRE XLIII.

Du Millet.

LE Millet doit être choisi blanc, gros, dur, luisant. Celui dont on se sert ici le plus communément, vient de la Forest d'Orleans. Choix.

Il est anodin, tres adoucissant, propre à détruire & à embarasser les acretez de la poitrine; il resserre un peu le ventre, & il tempere le trop grand mouvement des humeurs. Bons effets.

Il est un peu venteux, il se digere difficilement, & pese sur l'estomach. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, mediocrement d'acide, & un peu de sel volatile alkali. Principes.

Le tems, l'âge. & le temperament. Il convient en tout temps & à toute sorte d'âge, aux personnes d'un temperament bilieux, & dont l'estomach digere facilement : mais les melancoliques, & ceux qui abondent en humeurs grossieres, doivent s'en abstenir,

REMARQUES.

LA plante qui porte le Millet, croît facilement dans les lieux humides, sablonneux, & qui ont de l'ombre. Sa Graine dont on se sert beaucoup parmi les alimens, est petite, presque ronde ou ovale, jaune ou blanche, enfermée dans des petites coques minces & tendres. Elle nous vient de la Forêt d'Orleans. On fait avec ces graines & le laict une bouillie qui ressemble beaucoup par son goût à celle que l'on prepare avec le Ris ; le Millet a aussi beaucoup de raport avec le Ris par ses principes, & par les effets qu'il produit. Toute la difference qui se rencontre entre ces deux sortes de Graines ; c'est que le Ris est encore plus agreable & plus nourrissant que le Millet.

On peut faire avec plusieurs antres Graines des bouillies differentes, que nous passerons sous silence, parcequ'elles ne sont point en usage, du moins en France.

La semence du Millet étant réduite en farine, est employée dans les cataplasmes anodins & resolutifs.

Etimologie. Le Millet en Latin, *Milium*, parceque les graines de Millet viennent en grand nombre, & comme par milliers, sur la plante qui les porte.

CHAPITRE XLIV.

De l'Anis.

LA ſemence d'Anis doit être choiſie groſſe, nette, recemment ſechée, d'une bonne odeur, d'un goût doux, mais cependant mêlé d'une petite acrimonie agreable. Choix.

L'Anis fortifie l'eſtomach, chaſſe les vents, eſt cordial, appaiſe les coliques, excite le laict aux nourrices, & donne bonne bouche. Bons effets.

L'uſage trop frequent de l'Anis rend les humeurs âcres & trop agitées. Mauvais effets.

La ſemence d'Anis contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel volatile. Principes.

Elle convient en tout temps aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ſont ſujets aux vents, à la colique, & qui ont l'eſtomach foible. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Anis eſt une petite ſemence, de couleur griſe verdâtre, qu'on appelle communément Anis vert, pour la diſtinguer du petit Verdun, ou de l'Anis à la Reine, qui eſt une petite dragée, ou de l'Anis vert, couvert de ſucre. Il nous vient une grande quantité d'Anis vert de la Touraine; cependant le meilleur & le plus gros vient de Malthe & d'Alican. Ce dernier eſt moins vert que l'autre. Anis vert. Anis en dragée.

Les Patiſſiers font des biſcuits fort agreables, où ils font entrer l'Anis. On mêle encore l'Anis Biſcuits aniſez.

dans plusieurs autres compositions, pour leur donner un goût & une odeur aromatique.

L'Anis aide la digestion, & fortifie l'estomach par ses principes volatiles & exaltez, qui excitent dans cette partie une chaleur douce & temperée, & qui brisent & attenuent les aliments qui y sont contenus. L'Anis chasse aussi les vents, en rarefiant les sucs visqueux, qui par leur lenteur & leur grossiereté bouchoient le passage aux vents, & qui les empêchoient de s'échaper au dehors. C'est encore par cette raison que l'Anis appaise la colique, qui étant tres souvent causée par des vents, doit cesser aussi-tôt que ces vents se sont dissipez. Enfin, l'Anis donne bonne bouche, par son goût & son odeur aromatiques, qui proviennent de ce qu'il contient des sels volatiles, joints à des soulfres exaltez, & capables de chatoüiller, ou plutôt de picoter avec beaucoup de legereté & de delicatesse les fibrilles nerveuses de la langue & de la tunique interieure du nez.

Anis de la Chine.

Il y a une autre espece d'Anis, que l'on nomme Anis de la Chine, ou de Siberi. Il a la figure & la grosseur de la semence de Coloquinte, & le goût & l'odeur de notre Anis, mais plus forts ; il est ici tres rare. Les Chinois le mêlent dans le Thé & dans le Sorbet, pour rendre ces boissons plus agreables. Cet Anis a les mêmes vertus, & contient à peu prés les mêmes principes que le nôtre.

Fenouil.

La semence de Fenouil produit les mêmes effets, & contient les mêmes principes que celle d'Anis ; c'est pourquoy nous n'en ferons point un Chapitre particulier : On l'employe aussi-bien que l'Anis dans quelques mets, à cause de son goût & de son odeur aromatiques.

CHAPITRE XLV.

Du Pain.

LE Pain differe ſuivant les differentes matieres qu'on a employées pour le faire, ſuivant leurs proportions, & ſuivant la preparation de la pâte, & la maniere de la cuire ; le meilleur eſt celui qui a été fait avec de bonne farine de froment où l'on a laiſſé un peu de ſon ; qui a été bien pêtri, qui a été ſuffiſamment fermenté, & qu'on a fait cuire à propos, par une chaleur convenable, en ſorte qu'il ne ſoit ni trop dur, ni trop mou ; on ne doit point le manger trop tendre, parcequ'alors il gonfle l'eſtomach ; il vaut mieux attendre qu'il ſoit raſſis. Differences. Choix.

Le Pain nourit beaucoup, & produit un bon aliment. La croute de Pain rotie reſſerre, & ſa mie employée en cataplaſme ramollit, digere, adoucit, & reſout. Bons effets.

Le Pain ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en uſe avec excés, ou qu'il eſt mal fait. Par exemple, quand il eſt trop cuit, ou qu'il ne l'eſt pas aſſez, il ſe digere difficilement, & peſe ſur l'eſtomach. Mauvais effets.

Le Pain contient beaucoup de ſel acide, d'huile & de phlegme, & mediocrement de ſel volatile alkali. Principes.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Le Pain convient en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament.

REMARQUES.

LE Pain n'est autre chose qu'une pâte cuite, fort nourrissante, parceque les matieres qu'on employe pour le faire, sont toutes chargées de particules onctueuses, huileuses & balsamiques. La mie de Pain appliquée en Cataplasme, ramollit, adoucit, digere, & resout, parcequ'elle contient beaucoup de principes huileux & phlegmatiques, propres à rendre les fibres de la partie plus molles & plus souples; & que de plus par ses sels volatiles elle ouvre les pores de cette même partie, & brise & attenue les sucs grossiers qui s'y étoient amassez. La croute de Pain rotie resserre. La raison en est, qu'étant devenue fort poreuse & fort spongieuse par une espece de calcination qu'elle a soufferte, elle absorbe les humiditez abondantes qui relâchoient les parties, & elle donne plus de consistance aux liqueurs tenues, qui s'échapoient avec trop de facilité au dehors.

Le Pain est un aliment si necessaire, que nous ne pouvons nous en passer. Nous ne mangeons presque rien sans Pain, & même sans lui la plûpart des viandes nous donneroient un dégoût qui nous les feroit haïr en peu de temps. Il y a peu de Nations qui ne se servent de Pain: mais comme le blé ne vient pas par tout, plusieurs Peuples se font du Pain, ou quelque autre chose qui tienne lieu de cet aliment, avec des matieres équivalentes.

Pain de glands de chêne & de hêtre.

On dit qu'autrefois on se servoit en place de froment, des glands de chêne & de hêtre. On assure même qu'il y a encore des endroits où

ces glands sont employez pour le même usage.

Les Chataignes & les Dactes servent aussi à faire du Pain, comme nous l'avons remarqué en parlant de ces aliments. Pain de Chataignes, & de Dactes.

Les Americains se font du Pain assez bon avec des racines nommées *Cassaves*. Cependant le suc de ces racines empoisonne, & ne perd cette mauvaise qualité, que par la coction. Pain de racine.

Quelques Auteurs rapportent qu'en certains endroits on tire de terre une espece de plâtre, que l'on reduit en une fine farine, dont les Habitans du lieu font du Pain & des Gâteaux : Ce fait est un peu étonnant, & merite confirmation. Pain de plâtre.

Dans les Isles Moluques, & dans plusieurs autres d'Orient, on se sert de la moelle d'un certain arbre pour faire du Pain. Les Habitans de ce lieu l'appellent *Sagdu*. Pain de moelle d'arbre.

Les Islandois, les Lapponois, & plusieurs autres Nations, font durcir au froid des Poissons, dont ils se servent, comme nous du Pain. Quelques Habitans du Golfe Arabique, preparent aussi du Pain avec des Poissons rotis à la chaleur du Soleil, & ils mourroient de faim, s'ils n'avoient trouvé cette invention ; car leurs terres sont si steriles, qu'il n'y peut rien croître. Pain fait avec des Poissons.

D'autres Peuples font durcir differentes chairs d'animaux, qu'ils mêlent avec des écorces d'arbre, & dont ils font du Pain. On en fait encore en quelques endroits avec des écorces de certaines Noix. Enfin on ne finiroit point si on vouloit rapporter toutes les matieres differentes dont on est obligé de se servir en differens lieux pour faire du Pain, ou parceque les terres n'y produisent point de froment, ou parce qu'il survient tout d'un coup des famines cruelles. Le Pere du Tertre dans son Histoire naturelle Pain de coquilles de Noix.

des Antilles, en rapporte une arrivée dans l'Isle de la Guadeloupe, qui contraignit les Habitans dans la crainte de mourir de faim, de faire du Pain avec les fruits d'un arbre qui croît chez eux, appellé *Courbaria*.

Blé. De toutes les especes de blé, le froment est celle qui fait de meilleur Pain, & que nous employons davantage.

Differences. Choix. Ce froment differe beaucoup, suivant les païs où il croît; on le doit choisir net, sec, pesant, & bien nourri; on le garde quelque tems avant de l'employer, afin qu'il depose une certaine humidité, & que ses principes actifs se dégagent un peu des matieres grossieres qui les embarassent.

Moins on laisse de son avec la farine de froment employée pour faire du Pain, & plus ce Pain est nourrissant & agreable au goût; mais il est en recompense plus difficile à digerer, & plus pesant sur l'estomach, parceque les parties subtiles de la farine s'unissent si étroitement les unes aux autres, qu'elles ne souffrent entr'elles presqu'aucuns pores; ce qui rend le Pain compacte. Quand au contraire il y a un peu de son mêlé dans le Pain, ce son par ses parties grossieres empêche l'union trop étroite des parties de la farine, rend le Pain plus poreux, & plus aisé à être attenué par le ferment de l'estomach. De plus, le son déterge, rafraîchit, & produit d'autres bons effets.

Segle. Le Segle est une autre espece de blé, dont les Montagnards & les Peuples Septentrionaux se servent ordinairement pour faire du Pain; nous l'employons aussi, mais non pas si souvent que le Froment; nous en mêlons quelquefois avec luy, pour donner au Pain un certain goût, qui plaît à plusieurs personnes. Il ne nour-

rit pas tant que le Froment, & il lâche un peu le ventre. On le nomme en Latin *Secale, à Secare, couper,* parcequ'on le coupe au temps de la moisson. Etimologie.

L'Orge est aussi employé pour faire du Pain. Ce Pain est rafraichissant, mais il nourrit moins que celui de Froment & de Segle. L'Orge est appellé en Latin *Hordeum*, qui est un nom corrompu ; car autrefois on disoit, *Fordeum, à* φορβὴ, *nutrimentum, nourriture*, parceque l'on se sert de l'Orge pour la nourriture. Orge. Etimologie.

Il y a deux especes d'Avoine, une cultivée, & une sauvage. La sauvage nourrit moins que la cultivée. Galien pretend que l'Avoine n'est bonne que pour les Chevaux. Cependant malgré la décision de ce grand Homme, nous ne laissons pas de nous en servir aussi, comme il a été marqué dans le Chapitre du Gruau. A la verité nous en faisons rarement du Pain ; mais quelques Peuples Septentrionaux, chez qui les autres especes de Froment ne croissent point, font du Pain d'Avoine, qui est assez nourrissant, & dont ils s'accommodent bien. Avoine.

Le blé noir ou Sarrasin sert aussi dans plusieurs endroits à faire du Pain, qui se digere facilement, mais qui nourrit peu. Le nom Latin de cette espece de blé est *Fagopyrum*, qui est composé du Latin *Fagus, Hêtre*, & du Grec πυρὸς, *blé*, comme qui diroit, blé qui a la semence semblable à celle du Hêtre. Il se nomme encore *Sarracenicum*, parcequ'il croissoit autrefois en abondance chez les Sarrasins. Blé noir, ou Sarrasin. Etimologie.

Il croît en plusieurs endroits de l'Afrique, de l'Asie, & de l'Amerique, une espece de blé appellé *Mays*, & que nous nommons communément, Blé de Turquie. On en fait du Pain, qui se digere difficilement, qui pese sur l'estomach, Blé de Turquie.

& qui ne convient qu'aux perſonnes d'un temperament fort robuſte.

Pain de Millet, de Ris de Panis, de Blé barbu, d'Eſpeautre.

On fait encore pluſieurs ſortes de Pain avec le Millet, le Ris, le Panis, le Blé barbu, qui eſt une eſpece de Millet, l'Eſpeautre, & pluſieurs autres grains : mais ces Pains ſont difficiles à digerer, & ils n'ont pas à beaucoup prés le bon goût de notre Pain ordinaire.

Principes.

Toutes les Graines differentes qui viennent d'être marquées, & avec leſquelles on peut faire du Pain, étant analiſées, donnent beaucoup d'huile & d'acide, & un peu de ſel volatile alkali.

Pour bien faire le Pain, on doit premierement mêler une ſuffiſante quantité de levain avec la farine. Ce levain eſt pour l'ordinaire une pâte aigrie, laquelle étant compoſée de ſels volatiles acides, agite & diviſe les parties inſenſibles de la farine par une fermentation qu'elle y excite, & rend le Pain plus leger, plus poreux, & plus facile à digerer.

En ſecond lieu, on doit obſerver le degré de chaleur de l'eau que l'on verſe ſur la farine; car ſi l'eau étoit trop froide, la fermentation ne ſe feroit qu'imparfaitement. Si au contraire elle étoit trop chaude, la matiere fermentant trop vîte, & avec trop de violence, pourroit ſe corrompre, & devenir aigre, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

En troiſiéme lieu, il faut bien pêtrir la pâte pour la mêler exactement avec le levain, & de plus pour aider par ce moyen au mouvement interieur de ſes parties inſenſibles.

En quatriéme lieu, il faut la laiſſer quelques heures bien couverte dans un lieu moderément chaud, afin qu'elle ſe puiſſe aſſez fermenter & gonfler. Mais ſi elle reſtoit trop long-temps dans cet état, les ſels acides de la farine s'éle-

vant considerablement au dessus des autres principes, & se debarrassant des parties huileuses qui les retenoient, rendroient dans la suite le Pain aigre.

Enfin, il est necessaire de faire attention au degré de chaleur qu'on employe pour faire cuire le Pain, car si la chaleur est trop forte, il se durcit; si elle est trop foible, il reste pâteux, pesant sur l'estomach, & difficile à digerer.

Le Pain à chanter, en Latin *Panis asimus*, n'est autre chose que du Pain sans levain. Pain à chanter.

Pour rendre la pâte dont on fait le Pain d'un goût plus relevé & plus agreable, on la mêle avec differens ingrediens, & on en forme plusieurs sortes de Patisseries, dont il seroit trop long de parler ici; je dirai seulement qu'on ne doit point trop s'accoutumer à leur usage, non seulement parce qu'elles sont presque toutes pesantes sur l'estomach, & difficiles à digerer, mais encore parce qu'il faut toujours preferer autant que l'on peut, les alimens les plus simples aux composez. Patisseries.

Le Pain en Latin *Panis*, *à πάομαι*, *edo*, *je mange*; ou bien *à παν*, *omne*, *tout*, parceque quand on a du Pain, on peut se passer de tout autre aliment. Etimologie.

On se sert fort communément dans la Provence & dans l'Italie, d'une pâte faite avec de la fine farine & de l'eau, à laquelle on ajoute quelquefois du Sucre, du Safran, & des jaunes d'œufs; on forme cette pâte en petits filets avec des seringues persées de plusieurs trous; & comme ces petits filets ressemblent assez à des vers, on a donné à cette pâte le nom de Vermicelli; en François Vermicel où Vermichel. Elle est blanche ou jaune, suivant qu'elle a été faite, seulement avec de la farine & de l'eau, ou bien avec les autres ingrediens qui ont été marquez. Vermichel.

Le Vermichel doit être choisi nouveau, bien seché, & d'une belle couleur ; le blanc est plus en usage que l'autre : On fait avec le Vermichel des soupes fort agreables.

CHAPITRE XLVI.

Des Choux.

Especes. IL y a beaucoup d'especes de Choux, que l'on cultive dans les jardins. On

Choix. les doit choisir tendres, gros, & qui se cuisent aisément.

Bons effets. Les Choux nourrissent mediocrement ; ils sont pectoraux & vulneraires ; ils detergent & consolident les playes. Leur premier bouillon est laxatif, & le dernier astringent. Les Choux rouges sont plus pectoraux que les autres, & plus propres pour la phtisie, & pour adoucir les âcretez de la poitrine.

Mauvais effets. Les Choux produisent des humeurs grossieres, donnent des rapports, & se digerent difficilement. C'est pourquoi on les fait ordinairement bien cuire avant que de les manger ; & l'on y mêle même un peu de poivre, pour aider à leur dissolution dans l'estomach.

Principes. On retire des Choux, par la distilation, beaucoup d'huile, de sel volatile alkali, de phlegme & de terre, mais peu d'acide.

Le tems, l'âge, & le temperament. Les Choux conviennent dans le temps qu'ils sont tendres, aux jeunes gens d'un

temperament bilieux & ſanguin ; mais auſſi-toſt qu'ils ceſſent d'être en cet état, & qu'ils deviennent durs, on ne s'en doit point ſervir, de quelque âge & de quelque temperament que l'on ſoit.

REMARQUES.

Les Choux ſont des plantes aſſez connues par le commun uſage que nous en faiſons. Ils étoient tres eſtimez chez les Anciens, puiſque Chryſippe, Dieucles, Pythagore & Caton ſe ſont donnez la peine de faire pluſieurs volumes pour décrire leurs facultez. Les Ioniens avoient tant de veneration pour les Choux, qu'ils juroient par eux ; & ils étoient en cela auſſi ſuperſtitieux que les Egyptiens, qui rendoient des honneurs divins à l'Oignon & au Poreau, pour les grands offices qu'ils diſoient en avoir reçus.

Le premier bouillon des Choux eſt laxatif, & le dernier aſtringent, parceque leur partie la plus diſſoluble, comme la ſaline, ſe diſſout d'abord ; & les ſels picotant un peu les glandes inteſtinales, excitent une legere évacuation. Le ſecond bouillon au contraire ne trouvant preſque plus de ſels à diſſoudre, ne ſe charge que de la ſubſtance la plus terreſtre des Choux, qui n'eſt propre qu'à épaiſſir les liqueurs, & à leur donner plus de conſiſtance.

Hipocrate faiſoit cuire deux fois les Choux, & les donnoit enſuite à manger aux Coeliaques, aux Dyſenteriques, & à ceux qui crachent le ſang ; il privoit par ce moyen les Choux de leur partie purgative, & ne leur laiſſoit que la plus groſſiere, qui eſt la plus aſtringente. L'Ecole de Salerne dit auſſi en parlant des Choux :

Jus caulis ſolvit, cujus ſubſtantia ſtringit.

Les Choux rouges sont plus pectoraux que les autres, parcequ'ils contiennent un suc plus huileux, plus visqueux, & plus propre à embarrasser les acretez de la poitrine. On fait avec ces Choux un Sirop pectoral, fort bon & fort salutaire, dont on se sert beaucoup en Medecine.

Il y a une autre sorte de Choux parsemez de plusieurs veines rouges, dont le pié, quand on les replante, est d'une couleur pourprée. Ces Choux pomment tout prés de terre, jettant peu de feuilles avant que de pommer, & se serrant de telle façon, que la pomme est toute plate par dessus. Ils ressemblent beaucoup en vertu aux Choux rouges, dont on vient de parler.

Choux blancs pommez

Pour les Choux blancs pommez, ceux de Flandre surpassent tous les autres en grosseur. Il y en a dont la pomme pese plus de quarante livres. Ceux d'Aubervilliers ne viennent pas si gros, mais ils sont en recompense tres delicats, & fort estimez.

Quelques Choux portent plusieurs pommes sur une même tige, mais ils ne sont pas aussi delicats que les autres. La raison qu'on en peut apporter est que les sucs qui font la bonté du Chou, doivent premierement passer par la tige, pour s'y perfectioner, & pour estre ensuite distribuez dans toute la substance de la pomme. Or quand plusieurs pommes répondent à une seule tige, chacune de ces pommes contient moins de ces sucs bien conditionnez, que quand il ne se trouve qu'une seule pomme, qui reçoit elle seule à peu prés la quantité que plusieurs partagent entr'elles. De plus, la tige qui n'a qu'une pomme à nourrir, n'a pas tout à fait tant de sucs à fournir que celle qui en nourrit plusieurs : Elle a donc plus de temps pour preparer ces mêmes sucs, & pour les rendre capables de produire une pomme tendre,

delicate, & d'une ſaveur agreable. Ce même raiſonnement peut expliquer pourquoi quand un arbre eſt trop chargé de fruits, ſi l'on en arrache quelques-uns, ceux qui reſtent deviennent & plus gros, & d'un goût beaucoup plus exquis.

Il ſe trouve une eſpece de Chou pommé, dont on fait beaucoup de cas, parcequ'il a une odeur de muſc tres agreable. Il eſt à remarquer qu'il ne produit qu'une tres petite pomme en comparaiſon de ceux qui n'ont pas d'odeur. Voicy de quelle maniere l'on peut rendre raiſon de cette difference: Pour qu'une plante s'étende beaucoup, elle doit contenir des ſucs un peu viſqueux, & propres à ſe condenſer aiſément dans tous les petits vuides de ſes fibres. C'eſt ce qui ſe rencontre dans les Choux pommez qui n'ont point d'odeur; Dans ceux au contraire qui ſentent le muſc, les ſucs ſont plus ſubtiles & plus chargez de ſoufres exaltez qui s'échapant aiſément par les pores mêmes de la plante, ôtent à la pomme du Chou la plus grande partie de ſa nourriture. Choux muſqué.

Quand on a coupé les têtes des Choux, ſi l'on n'en arrache point le tronc, il repouſſe de petits rejettons que les Italiens appellent Broccoli, & qui ſe mangent ordinairement en Carême à la purée, & en entremets. Ceux qui viennent ſur les Choux Romains ſont beaucoup meilleurs que les autres. Broccoli.

Les Choux fleurs, dont l'uſage eſt fort commun parmi les aliments, ont les mêmes vertus que ceux dont on ſe ſert ordinairement dans la ſoupe. Cependant ils contiennent des ſels volatiles plus âcres & plus piquants; ce ſont ces principes qui donnent à l'eau dans laquelle on a fait bouillir des Choux fleurs, une odeur forte & deſagreable. Choux fleurs.

Les Choux fleurs auſſi-bien que toutes les au-

tres eſpeces de Choux, demandent une certaine façon pour devenir bons à manger : car ſi on les laiſſoit croître d'eux-mêmes, & qu'on ne les cultivât point, ils ne ſeroient ni auſſi blancs, ni auſſi tendres, ni enfin d'un goût ſi agreable qu'ils le ſont, quand ils ont été bien façonnez. Nous n'entrerons point ici dans le détail de tout ce qu'on a coutume de faire pour les cultiver, nous remarquerons ſeulement que quand ils ſont venus à une certaine grandeur, & qu'ils commencent à pommer, on lie les feuilles qui entourent leurs pommes. Ces pommes étant ainſi enfermées, ſe fortifient en peu de temps, & ſe tiennent fort blanches & fort tendres. En liant de cette maniere les feuilles des Choux fleurs, on empêche ces mêmes feuilles de s'étendre autant qu'elles le feroient ſans cela, & les ſucs nourriſſiers n'étant plus autant employez à leur nourriture, ſervent davantage à celle de la pomme ; de ſorte qu'il ſe fait pour lors une eſpece de concentration & un amas des ſucs les meilleurs & les plus balſamiques, qui étant trop diſperſez dans toutes les parties du Chou, auroient rendu ſa pomme moins tendre & moins delicate.

On lie encore les feuilles qui entourent la pomme des Choux fleurs, afin que cette même pomme ſoit moins expoſée à l'ardeur du Soleil, qui non ſeulement l'empêcheroit de s'étendre en la ſechant trop fortement, & la privant de l'humidité dont elle a beſoin ; mais encore qui par ſa chaleur feroit monter les Choux fleurs à graines. Les Italiens pour garantir leurs Choux fleurs de ces inconveniens, que la chaleur du Soleil cauſeroit encore plus fortement dans leur païs, qu'elle ne le fait dans le nôtre, n'attendent pas que les pommes ayent acquis toute leur groſſeur, mais ils arrachent un peu auparavant

les Choux fleurs, & ils les mettent à la cave, enterrant la racine & la tige jusques à la pomme, & les rangeant côte à côte un peu en penchant. Là ces Choux achevent de pommer, & ils se gardent fort long-temps.

Quand on veut semer des Choux fleurs, la meilleure graine pour cela est celle qui vient du Levant; celle que l'on recueille en Italie n'est pas si bonne, mais elle est preferable à celle de France. Quelques Auteurs rapportent que ces deux dernieres degenerent quelquefois en Choux-Raves & Navets, aussi-bien que la semence trop vieille des autres especes de Choux; & que c'est ce qui a donné naissance à un certain Proverbe commun & fort trivial : *Semez y des Choux, il y viendra des Raves ou des Navets.* Je ne sçai si ces faits sont aussi veritables que ces Auteurs le rapportent; car les Choux-Raves sont des especes de Choux tres réelement distinguez des autres especes : il est donc assez difficile à concevoir qu'ils tirent leur origine de la graine d'un autre Chou, qui n'est pas venue dans un certain lieu, ou qui a été gâtée par la suite des temps. Cependant comme je n'ay jamais fait ces experiences, je suspens mon jugement, en attendant que j'aye reconnu plus certainement ce qui en est.

La graine des Choux fleurs doit être nouvelle, fort pleine d'huile, bien ronde, & non ridée, de couleur brune, & non pas d'un rouge clair, qui marqueroit qu'elle n'auroit pas bien meuri sur le pié.



CHAPITRE XLVII.

Des Artichaux.

Especes. IL y a de plusieurs especes d'Artichaux, que l'on cultive avec grand soin, parce-qu'on s'en sert beaucoup parmi les aliments. Ils doivent être choisis gros, tendres, & bien nourris.

Choix.

Bons effets. Ils sont aperitifs, ils levent les obstructions, ils sont cordiaux, ils nourrissent beaucoup, ils purifient la masse du sang, & ils excitent l'humeur seminale.

Mauvais effets. Les Artichaux crus sont venteux, se digerent difficilement, & pesent sur l'estomach. Au contraire, les Artichaux cuits sont faciles à digerer, & ne causent aucun méchant effet.

Principes. Ils contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Le tems, l'âge ; & le temperament. Les Artichaux conviennent en tout tems aux vieillards, & à ceux qui sont d'un temperament phlegmatique & mélancolique.

REMARQUES.

L'Artichaux est une espece de Chardon. Il vient facilement dans les terres où l'on a jetté de la cendre. La raison en est qu'il y a dans la cendre beaucoup de sel alkali, qui produit plusieurs avantages : car d'abord ce sel mêlé avec la terre où l'on a planté les Artichaux, en attenue

attenue & en rarefie les ſucs, qui étant devenus plus ſubtils, paſſent plus aiſément par les pores de la racine, & ſe répandent dans toutes les parties de la plante. De plus, ce ſel alkali recevant dans ſes pores un acide volatile, qui voltige continuellement dans l'air, prend une nouvelle forme, & devient un ſel nitreux, moitié fixe, & moitié volatile, qui ſe diſtribuant enſuite par tous les tuyaux de cette plante, ſert à ſa vegetation, à la purification de ſes ſucs, & à augmenrer la quantité des ſels eſſentiels, en quoi cette plante doit abonder.

Tout le monde attribue aux Artichaux la vertu d'exciter la ſemence. Je croi que les matieres âcres & picotantes dont on aſſaiſonne les Artichaux, comme le poivre & le ſel, y contribuent plus que les Artichaux mêmes. Cependant comme ils contiennent beaucoup de parties huileuſes & balſamiques, jointes avec des ſels eſſentiels, ils peuvent augmenter la quantité de l'humeur ſeminale, qui eſt auſſi fort huileuſe & ſaline. Les Artichaux levent encore les obſtructions; ils ſont aperitifs, & ils excitent les urines par leur ſel nitreux, qui diſſout & attenue les matieres viſqueuſes & groſſieres, qu'il rencontre dans ſon chemin.

Les Artichaux crus produiſent quelques mauvais effets par leur chair ſolide & compacte, qui demeure long-temps dans l'eſtomach.

Le mot Latin de *Cinara*, qui ſignifie Artichaud, vient, ſuivant le ſentiment de quelques-uns, du nom d'une fille appellée Cinara, que les anciennes fables diſent avoir été changée en Artichaud; ou bien *à Cinere*, *Cendre*, parceque, comme nous avons déja remarqué, les Artichaux viennent facilement ſur les terres couvertes de cendre. Etimologie.

L'Artichaud ſe nomme encore en latin *Scoly-*

F

mus, qui vient du mot Grec σκολιός, *asper*, *âpre & piquant*, parceque l'Artichaud pique quand on le touche.

CHAPITRE XLVIII.

Des Asperges.

Choix. ON les doit choisir assez grosses, tendres, vertes, & cultivées dans les jardins.

Bons effets. Elles sont aperitives, elles attenuent la pierre des reins & de la vessie, elles font venir les mois aux femmes, elles levent les obstructions, elles se digerent aisément, elles sont stomachales, mais elles nourrissent peu.

Mauvais effets. Les Asperges prises avec excés, rendent les humeurs âcres, & échaufent; c'est pourquoi les personnes d'un temperament bilieux doivent en user moderément. Elles donnent une odeur puante & desagreable aux urines, comme tous ceux qui en usent ne le sçavent que trop.

Principes. Elles donnent par la distilation beaucoup d'huile & de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent dans le printemps à tout âge, & particulierement aux personnes d'un temperament phlegmatique & mélancolique

REMARQUES.

L'Asperge est trop connue pour que l'on ait besoin d'en faire ici une description particuliere. Ce qu'il y a à remarquer dans cette

plante, c'est que quand elle a acquis la grosseur & la grandeur dans laquelle elle est bonne à manger, si on la laisse plus long-temps sur la terre, elle s'éleve en maniere d'arbrisseau, & elle se divise en plusieurs rameaux chargez de feuilles menues & deliées, & de petites fleurs qui tombent aprés quelques jours, & il paroît en leur place une petite baye spherique, contenant plusieurs semences tres dures. Cette plante est fort en usage parmi les alimens du Printemps : On la cultive dans les jardins, & elle est meilleure & plus grosse que celle qui vient sans culture dans les prez & dans les champs.

Le sel volatile que les Asperges contiennent en assez grande quantité, est capable de penetrer dans les recoins des parties, d'y dissoudre les matieres glutineuses & embarassantes qu'il y rencontre, & de se faire un passage dans les petits tuyaux, en rompant & détruisant les obstacles qui se presentent à son chemin ; c'est la raison pour laquelle les Asperges sont aperitives, & produisent quelques autres effets semblables. La quantité du sel volatile en quoi elles abondent, fait encore qu'elles échaufent, qu'elles rendent les humeurs plus âcres & plus agitées, & qu'elles ne conviennent guéres aux personnes d'un temperament sec & bilieux.

L'Asperge en latin *Asparagus, ab aspergendo, arroser*, parcequ'elle est propre à arroser. Etimologie.

CHAPITRE XLIX.

Du Houblon.

Les sommitez des tiges du Houblon, pendant qu'elles sont encore jeunes & tendres, sont en usage parmi les aliments ; on les cuit, & on les accommode à peu prés comme les Asperges. Choix.

Bons effets. Le Houblon fortifie les visceres, purifie la masse du sang, excite l'urine; il est employé pour les maladies du foye & de la rate.

Mauvais effets. Il est un peu venteux, & il se digere difficilement, quand ses tiges sont devenues dures & chargées de feuilles.

Principes. Il donne, par la distilation, beaucoup d'huile & de sel volatile alkali, peu d'acide.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient dans le temps qu'il est encore tendre, à tout âge, & à toute sorte de temperament, mais particulierement aux phlegmatiques, aux mélancoliques, & à ceux qui abondent en humeurs grossieres, visqueuses & acides.

REMARQUES.

LE Houblon est une plante dont il y a deux especes, l'une mâle, & l'autre femelle. La femelle ne differe de l'autre, qu'en ce qu'elle est plus basse & moins belle, & qu'elle ne porte des fruits que rarement. L'un & l'autre Houblon viennent au bord des ruisseaux, le long des hayes, & ils s'entortillent en croissant, autour des Plantes voisines. On cultive le Houblon mâle en Angleterre, en Flandre, & dans les autres pays froids : sa fleur & son fruit sont employez dans la composition de la Biere.

Le Houblon étoit inconnu aux Anciens. Cependant c'est une plante fort salutaire, & qui produit de bons effets. Elle purifie la masse du sang, en y excitant une petite fermentation, par laquelle ses parties étrangeres se se-

parent & sortent au dehors, ou par les sueurs, ou par les urines, ou par d'autres voyes.

Le Sirop de Houblon est un bon remede dans les fiévres malignes & pestilentielles, parcequ'il dissout par ses sels volatiles un certain *Coagulum* qui s'étoit fait dans la masse du sang, & qui peut-être du plus au moins est la cause de presque toutes les fiévres. Sirop de Houblon

Le Houblon est appellé en Latin *Salictarius*, *à Salice*, *Saule*, parcequ'on dit qu'il croissoit autrefois proche des Saules, autour desquelles il s'entortilloit. Etymologie.

Il est encore appellé par quelques-uns, *Vitis Septentrionalium*, parceque dans les pays Septentrionaux on le fait soutenir par de grands échalats, ou des perches, à la maniere des vignes.

CHAPITRE L.

De la Laitue.

IL y a de deux sortes de Laitues, l'une que l'on appelle sauvage, & qui ne sert guere qu'en Medecine; & l'autre domestique ou cultivée. Cette derniere se divise en plusieurs autres especes, qui servent communément parmi les aliments, comme la Laitue pommée & non pommée; la Laitue romaine qui est plus en usage à present qu'elle n'a jamais été; la Laitue crêpée. Toutes les Laitues doivent être choisies tendres, jeunes, pleines de suc, & qui ayent crû en terre grasse. Especes. Choix.

Elles sont humectantes & rafraîchis- Bons effets.

ſantes, elles appaiſent la trop grande agitation des humeurs, elles rendent le ventre libre, elles augmentent le lait aux nourrices, elles excitent le ſommeil, & produiſent un bon aliment.

Mauvais effets. Leur uſage trop frequent debilite la chaleur naturelle, paſſe pour cauſer la ſterilité, rend le corps lâche, pareſſeux & peſant, & affoiblit l'eſtomach.

Principes. Les Laitues contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & de phlegme, mediocrement d'huile, & peu de terre.

Le tems l'âge, & le temperament. Elles conviennent dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux, & aux perſonnes qui ont l'eſtomach fort échauffé.

REMARQUES.

LA Laitue eſt une plante fort en uſage, à cauſe des bons effets qu'elle produit. Elle s'eſt rendue autrefois recommandable par la convaleſcence d'Auguſte, qui s'en étant ſervi par l'avis d'Antoine Muſa, revint en parfaite ſanté. Galien en releve beaucoup l'uſage, parceque, dit-il, étant jeune, elle lui avoit appaiſé des chaleurs immoderées d'eſtomach qu'il avoit; & étant vieux elle lui excitoit le ſommeil.

Cette plante provoque le ſommeil, rafraîchit & humecte beaucoup en calmant & temperant le mouvement des humeurs par ſon phlegme viſqueux; elle excite le laict aux nourrices, non ſeulement parcequ'en moderant l'agitation trop violente des humeurs, elle fait que les alimens qui ſe ſont convertis en chyle,

& qui se sont mêlez dans la masse du sang, y conservent plus long-temps leur consistance chyleuse; mais encore parcequ'elle contient un suc laiteux, qui peut fort bien par lui-même augmenter la quantité du laict.

La semence de Laitue est une des quatre semences froides mineures, elle a les mêmes vertus que la plante même.

La Laitue en Latin *Lactuca, à lacte, laict,* parceque cette plante abonde en suc laiteux. Etimologie.

CHAPITRE LI.

De la Chicorée.

IL y a de deux sortes de Chicorée, l'une qui est cultivée, & l'autre sauvage. La sauvage est peu employée parmi les aliments, à cause de sa saveur amere; mais elle l'est beaucoup en Medecine. Pour la domestique, elle se divise en plusieurs especes, que l'on cultive dans les jardins potagers, & qui sont fort en usage. La Chicorée doit être choisie tendre, jeune, blanche, & bien nourrie. Especes. Choix.

Elle est humectante & rafraîchissante, elle pousse par les urines, elle appaise la soif, & elle excite l'appetit. Bons effets.

Elle empêche la coction des aliments, elle debilite l'estomach, & elle se digere difficilement, quand on en use avec excés. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup de phlegme, mediocrement d'huile & de sel essentiel. Principes.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elle convient en temps chaud, aux jeunes gens bilieux & sanguins, & à ceux qui ont l'estomach échaufé.

REMARQUES.

LA Chicorée sauvage a le goût plus piquant & plus amer que la domestique ; la raison en est qu'elle contient plus de sel âcre. Elle est aussi par rapport à ce sel plus aperitive, & plus convenable pour lever les obstructions & pour les maladies du foye ; c'est pourquoy on l'employe plus que l'autre en Medecine. Pour ce qui est de la domestique, elle a beaucoup de ressemblance avec la Laitue par ses effets, & par les principes qu'elle contient. Ainsi nous ne nous étendrons point sur l'explication de ses vertus, puisque nous ne ferions que repeter ce que nous avons déja dit en parlant des Laitues.

Chicorée domestique.

Les semences de Chicorée sauvage & domestique tiennent leurs places parmi les quatre semences froides mineures, dont on se sert en Medecine.

Pissenlit.

Le Pissenlit dont on fait des salades au printemps, est une espece de chicorée sauvage qui croît aux lieux herbeux & incultes ; cette plante a une petite amertume agreable, elle est employée quand ses feuilles commencent à croître, & pendant qu'elles sont encore tendres. Elle est detersive, aperitive, & propre à purifier le sang. On la nomme en Latin *dens leonis*, parce que ses feuilles par leur découpure representent assez bien la machoire d'un lion garnie de dents. Elle est encore appelée, *caput monachi*, parce qu'aprés la chute de ses fleurs il paroît un petit bouton, qui ressemble à une tête nue.

Etimologie.

La Chicorée est appelée en Latin *intubus*, ou *intybus*, *à tubo*, *tuyau*, parceque sa tige est ordinairement creuse en dedans comme un tuyau.

On nomme en Latin la chicorée sauvage, *Cichorium*, *à* κιχεῖν, *invenio*, *je trouve*, parcequ'on la trouve partout.

CHAPITRE LII.

Des Poirées, ou Betes.

IL y a deux especes principales de Poirée, l'une qui est blanche, & l'autre rouge. La rouge se subdivise en deux autres especes, dont la premiere n'est differente de la Poirée blanche, que par sa couleur rouge. La seconde espece de Poirée rouge a des feuilles plus rouges & plus petites que la premiere, & a une racine tres grosse, remplie d'un suc sanguin, ayant une figure approchante de celle d'une rave. On appelle cette derniere espece Bete-rave. On ne se sert parmi les aliments, que des feuilles de la Poirée blanche, & de la premiere espece de Poirée rouge. On les doit choisir tendres, charnues, luisantes, pleines de suc, & d'un goût nitreux. Pour ce qui est de la seconde espece de Bete rouge, sa racine est tres employée; on la mêle dans les salades. On la doit choisir bien nourrie, grosse, tendre, & d'un goût doux & agreable. Especes. Choix.

Bons effets. Toutes les Poirées poussent par les urines, lâchent le ventre, purifient le sang, excitent le laict, & levent les obstructions. Le suc de la Poirée blanche aspiré par le nez en errhine, fait éternuer & dissout la pituite crasse.

Mauvais effets. Les Poirées se digerent un peu difficilement, & excitent des vents.

Principes. Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme.

Le tems l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux; mais les vieillards, les phlegmatiques, & ceux qui ont l'estomach foible, doivent s'en abstenir.

REMARQUES.

On cultive toutes les especes de Poirées dans les jardins potagers, parcequ'elles sont fort en usage parmi les aliments. Les bons effets qu'elles produisent, proviennent de leur sel essentiel ou nitreux, delayé par une suffisante quantité de parties aqueuses. Elles se digerent un peu difficilement, parcequ'elles contiennent un suc épais, & grossier, qui demeure long-temps dans l'estomach, avant que d'y être parfaitement attenué.

Etimologie. On dit que la Bete chargée de semence, a beaucoup de ressemblance par sa figure à la lettre Greque Βῆτα, & que c'est d'où elle a tiré son nom.

Bete-rave est ainsi appellée, parceque c'est une Bete, dont la racine a la figure d'une rave.

CHAPITRE LIII.

De la Bourache & de la Buglosse.

ON doit les choisir jeunes, tendres & pleines de suc. Choix.

Elles sont humectantes & adoucissantes, elles temperent les âcretez du sang & des autres humeurs. Leurs fleurs purifient le sang, recréent le cœur & les esprits, & tiennent leur place parmi les trois fleurs cordiales. On mêle quelquefois la fleur de Bourache dans les salades. Bons effets.

La Bourache & la Buglosse se digerent un peu difficilement. Mauvais effets.

Ces plantes donnent beaucoup de phlegme, peu d'acide, mediocrement d'huile, & de sel alkali fixe & volatile. Principes.

Elles conviennent en tout temps aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Bourache & la Buglosse sont deux plantes potageres tres employées dans les bouillons rafraichissants; nous les avons jointes ensemble dans le même Chapitre, parcequ'elles ont les mêmes vertus, les mêmes principes, & que l'on substitue assez souvent l'une au deffaut de l'autre.

Elles adoucissent les âcretez du sang & des autres humeurs, par un suc visqueux & gluant dont elles sont chargées. Leurs fleurs passent

pour récréer le sang & les esprits ; cet effet peut être produit par quelques principes exaltez qu'elles contiennent.

La Bourache & la Buglosse se digerent difficilement, à cause de ce suc visqueux & gluant, dont nous avons deja parlé.

Etimologie. La Bourache étoit nommée autrefois en Latin, *Corago*, suivant le rapport de quelques Auteurs, parcequ'elle & sa fleur passent pour être cordiales, mais dans la suite du temps elle a été appelée *Borrago*, car on a changé par corruption le C. en B.

La Buglosse en Latin *Buglossum*, & en Grec Βύγλωσσ☉ en Βȣ̃ς *bos*, *bœuf*, & γλῶσσα *lingua*, *langue*, comme qui diroit langue de bœuf ; car on pretend que les feuilles de la Buglosse ressemblent beaucoup à une langue de bœuf, par leur figure & par leur rudesse.

CHAPITRE LIV.

De la Mente.

Especes. Il y a plusieurs especes de Mente, dont la premiere est domestique & cultivée, & les autres sauvages. La cultivée est préferable aux autres pour son bon goût.

Choix. Elle doit être choisie petite, tendre, d'une odeur forte & agreable, & d'une saveur aromatique. Elle est appellée Mente Romaine. On se sert ordinairement dans les salades de ses sommitez tendres. On

Beaume. donne communement à cette plante le nom de beaume.

Toutes les Mentes ſont bonnes à l'eſtomach; elles le fortifient beaucoup; elles excitent l'appetit; elles réjoüiſſent le cœur & le cerveau; elles reſiſtent à la malignité du venin; elles tuent les vers; elles provoquent les mois & l'accouchement aux femmes; elles reſolvent & détergent; elles ſont eſtimées vulneraires; elles chaſſent les vents; elles arrêtent le hoquet, les nauſées, & les vomiſſements; elles excitent l'humeur ſeminale, & rendent l'haleine agréable. Bons effets.

Leur uſage trop frequent échaufe beaucoup, & produit des humeurs âcres. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile exaltée, de ſel acide & de phlegme: elles donnent auſſi par la diſtillation un peu de ſel volatile alkali. Principes.

Elles ſont ſalutaires dans les temps froids, aux vieillards, aux perſonnes phlegmatiques, & aux mélancoliques: mais elles ne conviennent point aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LA Mente eſt une plante fort commune, qui croît preſque par-tout. Elle eſt employée parmi les aliments, & en medecine. Son goût & ſon odeur aromatiques proviennent de ce que ſes parties huileuſes ayant été fortement atenuées, briſées & exaltées par des ſels volatiles; ces deux principes paſſent enſuite avec

beaucoup de legereté sur les fibres nerveuses de la langue, & de la tunique interieure du nez, & y laissent une impression agreable.

La Mente étant composée de principes fort exaltez, comme nous venons de le remarquer, elle est tres capable de produire les bons effets que nous lui avons attribuez. Elle resiste au venin, & rejoüit le cœur & le cerveau, en entretenant les liqueurs dans une juste fluidité, & en augmentant la quantité des esprits. Elle provoque les mois aux femmes, en détruisant les sucs lents & grossiers qui s'étoient arrêtez dans les tuyaux de la matrice, & qui empêchoient l'écoulement de l'humeur menstruale. Enfin elle aide à la digestion, & fortifie l'estomach, en attenuant & divisant les aliments qui y sont contenus, & en lui communiquant une chaleur douce & temperée. L'Ecole de Salerne assure par ce vers, que la Mente est fort stomachale :

Nunquam lenta fuit stomacho succurrere mentha.

CHAPITRE LV.

De l'Oseille, ou Surelle.

Especes. IL y a deux especes generales d'Oseille. La premiere est cultiée dans les jardins; elle se subdivise en plusieurs autres especes, dont nous ne parlerons point ici. La seconde vient dans les champs; ses feuilles sont petites, ayant la figure d'une lance; elles sont beaucoup plus acides que celles de la cultivée. Cette plante croît aux lieux sabloneux; les moutons & les brebis la mangent ordinairement,

c'est pourquoi on l'appelle en latin, *Oxalis ovina, seu vervecina.* On n'employe gueres l'Oseille sauvage parmi les aliments, à cause de sa trop grande aigreur; pour la cultivée, elle y est fort en usage. On la doit choisir jeune, tendre, & qui ne soit point trop aigre. Choix.

L'Oseille rafraîchit beaucoup, appaise les ardeurs de la bile, desaltere, excite l'appetit, fortifie le cœur, resiste au venin, & arrête les cours de ventre & les pertes de sang. Bons effets.

Quand elle est trop acide, ou que l'on en use avec excés, elle incommode l'estomach, en le picotant fortement; de plus elle resserre quelquefois un peu trop le ventre. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup de sel acide & de phlegme, mediocrement d'huile. On en retire aussi par la distillation un peu de sel volatile alkali. Principes.

Elle convient dans les temps chauds aux jeunes gens bilieux & sanguins; mais les personnes d'un temperament mélancolique doivent s'en abstenir. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Oseille est une plante assez connue, & fort employée parmi les aliments. On l'appelle communément dans la Lombardie, l'herbe acide. La saveur aigrelette de cette plante provient de ce que les sels acides qu'elle contient

en grande quantité, sont peu retenus & embarrassez par d'autres principes.

L'Oseille rafraîchit, appaise les ardeurs de la bile, & produit plusieurs autres effets semblables par son suc acide qui precipite les principes âcres des humeurs, & qui donnant un peu plus de consistance aux liqueurs trop subtiles, appaise leur fougue & leur impetuosité.

Sirop d'Oseille. Le sirop d'Oseille est un bon remede dans les dysenteries, & dans les autres écoulements immoderez.

Etimologie. L'Oseille en latin, *Acetosa*, *ab aceto vinaigre*, parcequ'elle est aigre comme le vinaigre.

Elle se nomme encore, *Oxalis ab ὀξὺς, acidus, acide*, parcequ'elle est acide.

CHAPITRE LVI.

De la Pimprenelle.

Especes. IL y a deux sortes de Pimprenelle, l'une qui vient dans les champs, & dont on se sert peu parmi les aliments; l'autre que l'on cultive dans les jardins, & qui est fort en usage. On la doit choisir petite, tendre, d'un goût & d'une odeur agreables.

Choix.

Bons effets. Elle pousse par les urines, elle attenue la pierre des reins & de la vessie; elle réjouit le cœur; elle passe pour être détersive, désicative, & vulneraire; elle est propre pour la phtysie & pour les fluxions de poitrine. On la prend encore en décoction, ou bien on l'applique exterieurement pour arrêter les pertes de sang.

Elle se digere un peu difficilement, & rend le ventre paresseux quand on s'en sert avec excés. Mauvais effets.

Elle donne par la distillation beaucoup d'huile & mediocrement de sel acide, & une assez grande quantité de sel volatile alkali. Princi-pes.

Elle convient en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû qu'on en use moderément. Le tems, l'âge, & le tempe-rament.

REMARQUES.

LA Pimprenelle est une plante dont on se sert communément dans les salades. Elle a une odeur & un goût assez agreable, ce qui montre qu'elle contient quelques principes exaltez. On pretend qu'elle étoit inconnue aux anciens. Quelques Auteurs l'ont mise entre les especes de Saxifrage, non seulement parceque elle ressemble assez par sa figure & par ses vertus à cette plante, mais encore parcequ'elle est estimée propre pour rompre & pour briser la pierre du rein & de la vessie.

La vertu principale de la Pimprenelle consiste dans ses sels, propres à ouvrir les glandes renales, à donner une plus libre issue aux serositez qui s'y filtrent continuellement, & à pousser au dehors les matieres grossieres qui s'étoient arrêtées dans les conduits urinaires.

La racine de Pimprenelle est divisée en plusieurs branches rougeâtres, entre lesquelles on dit qu'on trouve quelquefois certains grains rouges, à qui l'on a donné le nom de *Cochenille silvestre*, & qui sont en usage parmi les Teinturiers. Racine de Pim-prenelle. Coche-nille sil-vestre.

Etimologie. La Pimprenelle en Latin, *Pimpinella quasi bipinella*, parceque ses feüilles sont rangées deux à deux le long d'une coste, de même que celles du Pin.

Elle est encore appellée *Sanguisorba*, parcequ'elle arrête le sang.

CHAPITRE LVII.

Du Persil.

Choix. ON doit choisir les sommitez du Persil avant qu'elles ayent commencé à fleurir, ou à porter des semences, parcequ'alors elles sont plus tendres, elles ont plus d'odeur, & sont moins âcres. On se sert aussi des racines du Persil parmi les aliments ; elles doivent être longues, blanchâtres, & tendres.

Bons effets. Le Persil en toutes ses parties provoque les urines, & les mois aux femmes, emporte la pierre des reins & de la vessie, leve les obstructions, resiste au venin, chasse les vents, est vulneraire & résolutif, dissipe le laict des mamelles, étant pilé & appliqué sur le sein.

Mauvais effets. Il ne produit pas toujours un bon aliment, il enflamme la masse du sang, & cause des maux de tête, quand on en fait un usage trop frequent.

Principes. Le Persil donne par la distillation mediocrement d'acide, une assez grande quantité de sel volatile alkali, beaucoup d'huile & de phlegme.

Les racines de Persil contiennent plus d'acide que les feuilles, mais elles donnent par la distillation moins de sel volatile alkali; du reste elles leur sont tout à fait semblables.

Le Persil convient en tout temps, aux vieillards, & aux personnes d'un temperament phlegmatique & mélancolique; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent en user fort sobrement. Le tems, l'âge, & le tempérament.

REMARQUES.

LE Persil est une plante fort employée dans les cuisines. Son odeur agreable & aromatique provient de quelques particules huileuses fortement attenuées & exaltées par des sels.

Le Persil contient un sel si âcre & si corrodant, que quand on fringue un verre à boire dans de l'eau où l'on a lavé du Persil, & où il en est resté quelques parties de feuilles, pour peu qu'on appuye sur le verre, il se brise en morceaux. Cela vient de ce que ce sel étant d'une superficie inégale & fort tranchante, en passant & repassant sur les parties du verre, il en détruit l'union, à peu prés de la même maniere qu'une scie divise un corps solide sur lequel on la fait passer & repasser plusieurs fois.

C'est encore par le secours de ce sel âcre que le Persil est aperitif, leve les obstructions, provoque les mois aux femmes, & produit plusieurs autres effets semblables.

Il croît en Macedoine une autre espece de Persil, qui ressemble assez au nôtre, cependant ses feuilles sont plus amples & plus découpées. Persil de Macedoine.

La semence. On nous en apporte la semence, qui est d'un goût & d'une odeur aromatiques. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatile. Elle n'est pas si âcre que celle du Persil ordinaire; on l'employe dans la Theriaque; elle est pro-

Vertus. pre pour resister au venin, pour exciter les mois aux femmes, pour attenuer & diviser les humeurs grossieres, & pour chasser les vents.

Etimologie. Le Persil en Latin *Petroselinum, à* πέτρα, *pierre,* & σέλινον, *apium*, parceque le Persil vient aux lieux pierreux, ou parcequ'il est estimé propre à briser la pierre des reins & de la vessie.

CHAPITRE LVIII.

De l'Estragon.

Differences. L'Estragon le meilleur & le plus salutaire est celui qui a été cultivé dans les jardins, & qui est venu en terre grasse & marécageuse.

Choix. On ne doit se servir que des sommitez tendres de cette plante.

Bons effets. L'Estragon excite les urines & les sueurs, fortifie l'estomach & le cœur, fait venir les mois aux femmes, donne de l'appetit, resiste au venin, chasse les vents, passe pour être antiscorbutique, & fait cracher étant mâché.

Mauvais effets. Il échauffe beaucoup, & met la masse du sang dans une forte agitation; c'est pourquoi les personnes d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir, ou en user moderément.

Il contient beaucoup de sel volatile & d'huile exaltée. Principes.

Il convient principalement en temps froid, aux vieillards, & aux personnes phlegmatiques & melancoliques. Le tems, l'âge. & le temperament.

REMARQUES.

L'Estragon est une plante fort employée dans les salades ; il est d'un goût âcre, aromatique, & accompagné d'une douceur agreable. Il fortifie le cœur & l'estomach, il excite l'appetit, & il aide à la digestion par ses principes volatiles & exaltez ; il provoque les sueurs, les urines, & les mois aux femmes, en attenuant les sucs visqueux & grossiers, & en detruisant les obstacles qu'il rencontre dans les petits tuyaux, & qui empêchoient l'écoulement des liqueurs. Enfin il est estimé propre pour resister au venin ; & il agit en cette occasion en conservant les humeurs dans une juste fluidité. La plûpart des paysans ont tant de confiance en cette plante, qu'ils sont persuadez qu'elle les peut préserver contre la peste, & contre toute sorte de corruption, tant interne qu'externe. C'est pour cela qu'ils s'en servent en plusieurs endroits, comme nous nous servons de l'Orvietan, de la Theriaque, & de plusieurs autres compositions semblables de pharmacie.

On fait bouillir de l'Estragon dans du vin blanc, & ensuite on passe le vin chargé de quelques parties de cette plante ; il est propre alors à appaiser les douleurs des dents & des gensives causées par quelques humeurs visqueuses & acides. On en prend dans la bouche & on l'y laisse quelque temps. Ce vin est encore bon pour raffermir les dents & les gensives des scorbutiques.

CHAPITRE LIX.

Du Poireau.

Choix.

ON le doit choisir tendre, cultivé dans les jardins, & qui soit venu en terre humide, grasse, & marécageuse.

Bons effets.

Le Poireau est aperitif, incisif, & penetrant; il excite les mois aux femmes, le crachat, les urines, & la semence; il abat les vapeurs, il empêche l'yvresse. On l'applique exterieurement pour la morsure des serpens, pour la brûlure, pour les hemorroïdes, & pour aider à la suppuration; on se sert de son suc pour le bruïssemenr d'oreille.

Mauvais effets.

Le Poireau se digere difficilement, & produit des vents; il échauffe aussi beaucoup, & il cause des maux de tête, & des rêveries desagreables, suivant le rapport de plusieurs Auteurs.

Principes.

Il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Il convient dans les temps froids aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont des humeurs grossieres & peu en mouvement.

REMARQUES.

ON cultive avec soin le Poireau dans les jardins potagers. Il est plus employé parmi les aliments, qu'en medecine. La plûpart des Auteurs qui en ont parlé, le font passer pour

un aliment fort pernicieux ; cependant nous ne remarquons point ici où il eſt fort en uſage, qu'il produiſe tous les mauvais effets qu'on lui attribue. A la verité il ſe digere un peu difficilement, & excite quelquefois des vents à cauſe d'un phlegme viſqueux & gluant qu'il contient. C'eſt pourquoi l'on fait toujours bien cuire le Poireau avant de le manger, afin d'attenuer par la coction ce mauvais ſuc.

Le Poireau excite l'urine, les mois aux femmes, & l'humeur ſeminale par ſon ſel âcre, incisif & penetrant ; il aide à la ſuppuration, étant appliqué exterieurement, parcequ'il digere, meurit & attenue la matiere de la ſuppuration, & qu'il lui communique aſſez de force & de mouvement pour ſe faire un paſſage au dehors. On l'applique auſſi de la même maniere pour la brûlure & pour la morſure des ſerpens, & il ouvre en cettte occaſion les pores de la partie, & donne une libre ſortie aux matieres étrangeres qui s'y étoient introduites. Enfin ſon ſuc appaiſe les douleurs & les bruiſſemens d'oreille, étant introduit dedans, parcequ'il rarefie & attenue par ſes ſels âcres les humeurs viſqueuſes & acides qui s'étoient attachées à cette partie, & qui la picotoient fortement.

Etimologie. Le Poireau en Latin *Porrum*, & en Grec, *πρασον, ἀ πρήθω, accendo, j'enflâme*, parceque le Poireau échaufe beaucoup.

CHAPITRE LX.

Du Cerfeuil.

Choix. ON doit choiſir le Cerfeuil tendre, rempli de ſuc, d'un goût & d'une odeur agreables.

Bons effets. Le Cerfeuil étant pris interieurement, est aperitif, leve les obstructions, & attenue la pierre des reins; il purifie le sang, il est febrifuge, il dissout le sang caillé; on s'en sert aussi extérieurement en cataplasme, ou en fomentation, pour la retention d'urine, & pour la colique nephretique.

Mauvais effets. Le Cerfeuil ne produit aucuns mauvais effets.

Principes. Il contient beaucoup d'huile un peu exaltée, de sel essentiel, & de phlegme.

Le tems, l'age, & le temperament. Il convient en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LE Cerfeuil est une plante potagere, & fort commune; on s'en sert souvent dans les bouillons; elle a un goût & une odeur agreable, parcequ'elle contient quelques principes volatiles & exaltez. Ses feuilles ressemblent à celles du Persil; mais elles sont plus courtes & plus découpées.

La principale vertu du Cerfeuil consiste dans un sel essentiel, & dans quelques principes huileux & exaltez, dont il est chargé, & qui sont propres à dissoudre & à attenuer les sucs visqueux & grossiers qu'ils rencontrent à leur passage; à ouvrir les glandes renales, & à purifier la masse du sang, en l'entretenant dans une juste fluidité, & en precipitant & chassant au dehors les matieres étrangeres qui faisoient obstacle à son mouvement.

Etimologie. Le Cerfeuil en Latin *Chærophillum*, *à* χαίρω, *gaudeo*, & φύλλον, *folium*; comme qui diroit plante

plante qui réjoüit par la multiplicité de ses feuilles.

On l'appelle aussi *Cerefolium*, comme qui diroit feuille de Cerés, parceque cette plante est fort usitée parmi les aliments où l'on vouloit autrefois que Cerés présidât.

CHAPITRE LXI.

Du Pourpier.

IL y a deux especes de Pourpier, un domestique, & l'autre sauvage. Le dernier ne differe du precedent qu'en ce que ses feuilles sont plus petites, & que d'ailleurs il naît sans culture. Especes.

On doit choisir le Pourpier jeune, tendre & succulent. Choix.

Il purifie le sang, il adoucit les âcretez de la poitrine; il est propre pour le scorbut, & pour tuer les vers. Bons effets.

Il se digere difficilement, & il excite des vents. Mauvais effets.

Il donne par la distillation beaucoup d'huile & de phlegme, mediocrement d'acide, & un peu de sel volatile alkali. Principes.

Il convient en temps chaud aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

ON cultive le Pourpier dans les jardins, en terre grasse; il est d'un grand usage parmi les aliments. On le mêle dans les bouillons rafraichissants, & dans les salades. Quelques-uns

le confisent dans du vinaigre & du sel pour le conserver plus long-temps. Pour le Pourpier sauvage on ne s'en sert gueres; on le trouve communément dans les vignobles. Quelques Auteurs veulent qu'il ait des vertus opposées à celles du Pourpier cultivé; cependant on remarque que ces deux especes de Pourpier se ressemblent assez par leurs effets.

Le Pourpier est humectant & rafraîchissant par son suc huileux & phlegmatique, propre à embarasser & à étendre les sels âcres des humeurs & à calmer leur trop grand mouvement; il se digere difficilement, & il excite des vents, parceque ce suc est un peu grossier & visqueux.

Semence de Pourpier. La semence de Pourpier est une des quatre semences froides mineures; on s'en sert beaucoup en Medecine.

CHAPITRE LXII.

De la Marjolaine.

Especes. IL y a deux especes de Marjolaine, qui sont toutes deux cultivées dans les jardins. La premiere ne differe de la seconde qu'en ce que ses feuilles sont un peu plus grandes. On doit choisir les feuilles de la seconde espece de Marjolaine, parcequ'elles sont plus odorantes, qu'elles ont un goût plus aromatique, & qu'en un mot elles ont plus de vertu.

Choix.

Bons effets. La Marjolaine est cephalique, fortifie les nerfs, est propre pour l'épilepsie, l'apoplexie, & les autres maladies du cerveau; chasse les vents, & est resolutive & vulneraire: on la mêle dans les

poudres ſternutatoires, dans les fomentations, dans les errhines, & dans les coucufes.

La Marjolaine échauffe beaucoup, & rend les humeurs âcres & picotantes, quand on s'en ſert avec excés. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup de ſel volatile, & d'huile exaltée. Principes.

Elle convient dans les temps froids aux mélancoliques, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'eſtomac ne digere qu'avec peine. Le tems, l'âge, & le tempérament.

REMARQUES.

LA Marjolaine eſt une plante dont on ſe ſert dans les ſauces, pour donner aux viandes une ſaveur plus relevée. Son goût & ſon odeur fortes & aromatiques proviennent de ſes ſels volatiles, & de ſes parties huileuſes exaltées. Ces deux principes la rendent encore cephalique, & propre pour fortifier les nerfs, pour l'apoplexie, & pour les autres maladies du cerveau; parcequ'ils diviſent & attenuent les ſucs viſqueux & groſſiers qui debilitoient les fibres du cerveau, & que d'ailleurs ils augmentent la quantité des eſprits animaux. La Marjolaine échauffe beaucoup quand on en uſe avec excés, parcequ'alors elle rarefie trop les humeurs, & les jette dans une agitation immoderée.

La Marjolaine en Latin *Majorana*, & *Amaracus, ex à privativo*, & μαραίνω *marceſco*, parceque cette plante ne ſe fane ni ne ſe pourrit gueres, à cauſe de ſa ſechereſſe naturelle; ou bien *Majorana*, parcequ'elle reſſemble au Marum. Etimologie.

CHAPITRE LXIII.

Du Thin.

LE Tin est une plante dont il y a trop d'especes pour les décrire toutes ici. Il doit être choisi nouveau, d'une odeur forte & agreable, & d'un goût aromatique.

Choix.

Bons effets.

Le Tin fortifie le cerveau, attenue & rarefie les humeurs visqueuses. Il est propre pour l'astme; il excite l'appetit, il aide à la digestion, il chasse les vents, il resiste au venin. On s'en sert exterieurement pour fortifier, pour resoudre, pour ouvrir les pores, & pour exciter une transpiration plus libre.

Mauvais effets.

L'usage trop frequent du Tin met les humeurs dans une forte agitation.

Principes.

Il contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatile.

Le tems, l'age, & le temperament.

Il est propre dans les temps froids aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont l'estomach foible & debile.

REMARQUES.

LE Tin est une plante connue de tout le monde; on s'en sert dans les sauces à cause de son goût & de son odeur aromatiques. Elle contient à peu prés les mêmes principes que la Marjolaine; elle produit aussi les mêmes effets, & l'on peut expliquer de la même maniere ses vertus.

Le Tin en Latin *Thumus*, ou *Thymus*, *ex* θύω *odor, odeur*, parceque cette plante est fort odorante. Etimologie.

La Sariete est une plante que l'on employe comme le Tin dans les sauces; elle a un goût piquant & agreable, & une odeur approchante de celle du Tin, mais plus foible. Elle a aussi les mêmes vertus que le Tin, & elle contient les mêmes principes. Sariete. Vertus.

Les feuilles du Laurier sont encore employées dans les sauces à cause de leur goût âcre & aromatique; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatile, qui les rendent attenuantes, déterſives, resolutives, propres pour fortifier les nerfs & le cerveau, pour chasser les vents, pour exciter les mois aux femmes, & pour plusieurs autres effets semblables; on s'en sert en Medecine exterieurement & interieurement: on n'en a point fait un Chapitre particulier, non plus que de la Sariete, parceque l'un & l'autre ressemblent parfaitement en principes & en vertus au Tin. Feuilles de Laurier.

Le Laurier croît dans les lieux chauds & secs; ses bayes sont en usage en Medecine, on nous les apporte seches des pays chauds; elles ont les mêmes vertus que les feuilles. Bayes de Laurier.

CHAPITRE LXIV.

Du Cresson.

IL y a deux especes de Cresson. Le premier se nomme communément, Cresson Alenois, ou de jardin, & l'autre Cresson aquatique. Le Cresson Alenois a des feuilles oblongues, profondement découpées, d'un goût âcre, piquant & Especes.

agreable. On l'employe dans les ſalades. Pour les feuilles du Creſſon aquatique, elles ſont rondes, vertes, ſucculentes, un peu moins piquantes que celles du Creſſon Alenois. On en fait des ſalades.

Choix. Le Creſſon doit être choiſi nouveau, tendre, petit & ſucculent.

Bons effets. L'un & l'autre Creſſon purifient le ſang, levent les obſtructions, excitent les mois aux femmes, diſſolvent la pierre des reins & de la veſſie, excitent les urines, & ſont propres pour les maladies de la rate, & pour le ſcorbut. On s'en ſert auſſi dans les gargariſmes, & dans les errhines pour ſe faire éternuer.

Mauvais effets. Le Creſſon échaufe beaucoup, & met les humeurs dans une forte agitation, quand on en uſe avec excés.

Principes. L'un & l'autre Creſſon contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de ſel eſſentiel & de phlegme. Ils donnent auſſi par la diſtillation un peu de ſel volatile alkali.

Le tems, l'age, & le temperament. Ils conviennent en hyver aux vieillards, aux perſonnes phlegmatiques, aux mélancoliques, & à tous ceux dont les humeurs ſont groſſieres, & peu en mouvement.

REMARQUES.

ON cultive le Creſſon Alenois dans les jardins. Pour l'autre il croît le long des ruiſ-

seaux, dans les marais, & proche des fontaines; c'est pourquoi il est surnommé aquatique. Il est plus tendre en hyver qu'en Eté, & meilleur pour les salades. Il en croît à Cailli en Normandie, à quelques lieues de Rouen, qui est tendre, petit, & d'un goût excellent.

Le Cresson Alenois est ainsi appelé, *ab alere, nourrir*, parcequ'il sert parmi les aliments. Il est plus âcre & plus piquant que l'aquatique. Apparemment parceque ses sels sont moins étendus par des parties phlegmatiques, & moins embarassez par des parties huileuses. On ne l'employe que dans les mêlures, à cause de sa trop grande âcreté; & l'on fait au contraire des salades avec le seul Cresson aquatique.

L'un & l'autre Cresson contiennent un sel âcre, fort incisif & penetrant, & capable de rarefier les humeurs grossieres, de dissoudre & d'attenuer les sucs visqueux, de les chasser au dehors, & de produire tous les bons effets que nous leur avons attribuez. On peut dire qu'il n'y a gueres de plante dont les vertus soient plus reconnues & plus grandes que celles du Cresson. En effet, on voit tous les jours des scorbutiques être fort soulagez par l'usage de cette plante; ce qui l'a fait passer parmi les remedes antiscorbutiques les plus efficaces.

Le Cresson, & principalement l'Alenois, est employé dans les errhines pour faire éternuer. Il agit en cette occasion, en picotant fortement par ses sels âcres, les fibrilles nerveuses du nez.

Le Cresson en Latin, *Nasturtium, quasi nasitortium, à naso, nez, & torquere, tordre*; comme qui diroit herbe qui fait tordre le nez, parcequ'étant mis dans le nez, il le fait tordre en quelque façon, comme font les autres sternutatoires. C'est encore par la même raison qu'on l'appelle en François, *Nasitord*. Etimologie.

Pour le mot François de Cresson, il pourroit bien venir du verbe Latin, *Crescere, croitre*, parceque le Cresson ordinaire croît fort vite.

CHAPITRE LXV.

Des Epinars.

Choix. ON les doit choisir tendres, mous, succulens, qui ayent été bien cultivez, & qui soient venus en terre grasse.

Bons effets. Les Epinars appaisent la toux, adoucissent les âcretez de la poitrine, & tiennent le ventre libre.

Mauvais effets. Ils produisent des vents, & des humeurs grossieres.

Principes. Ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & mediocrement d'acide; on en retire aussi un peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'age, & le temperament. Ils conviennent en tout temps aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

LA plante qui porte les Epinars, étoit inconnue aux anciens, ou bien ils la nommoient autrement que nous. On la cultive dans les jardins potagers, où elle vient malgré les rigueurs de l'hyver. Elle est tres employée parmi les aliments.

Elle contient un suc huileux & phlegmatique humectant, rafraîchissant, laxatif, & propre à étendre & à embarasser les sels âcres qui picotent la poitrine, & à appaiser la toux.

On dit que le suc des Epinars pris interieure-

ment, & les Epinars mêmes appliquez en forme de cataplasme, guerissent la morsure des bêtes venimeuses; & empêchent les suites fâcheuses de cette morsure. Il se peut faire que cette plante ab orbe & embarasse un peu le venin; mais je ne me voudrois pas fier à ce remede, car la maladie est assez considerable pour avoir besoin de secours plus puissans & plus efficaces.

Epinars, en Latin *Spinacia, seu Spinachia, à spina, épine*, parceque la capsule de la semence de cette plante est ordinairement épineuse. Etimologie.

CHAPITRE LXVI.

Du Celeri.

IL doit être choisi tendre, blanc, bien nourri, d'une saveur douce, mêlée d'un peu d'âcreté, & qui ait été cultivé avec soin. Choix.

Il est aperitif, carminatif, & histerique; il provoque l'appetit, & il dissout les phlegmes trop visqueux & grossiers. Bons effets.

Il échaufe un peu quand on en use avec excés. Mauvais effets.

Il donne par la distillation beaucoup de phlegme & d'acide, mediocrement d'huile, & une assez grande quantité de sel volatile alkali. Principes.

Il convient en temps froid à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû qu'on en use avec moderation. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LE Celeri n'eſt autre choſe que l'Ache cultivée, & il n'en differe que par la culture; car ſi l'on n'avoit ſoin de le bien cultiver, il n'en differeroit en rien, & il ſeroit comme l'Ache, vert, & non pas blanc, d'une odeur forte, & d'un goût âcre & fort deſagreable. La culture du Celeri conſiſte particulierement à le lier quand il eſt monté à une certaine hauteur, & à l'entourer de ſable ou de terre preſque juſqu'à ſon extrêmité: c'eſt ce qui le rend tendre, blanc, & d'un goût fort agreable.

Quoique le Celeri par la culture acquiert un goût & un arrangement de principes differens de l'Ache non cultivé, il ne laiſſe pas de conſerver toujours un ſel un peu âcre qui domine pourtant bien davantage dans l'Ache, & qui eſt la cauſe principale des vertus qui ont été attribuées au Celeri.

Semence de Celeri. La ſemence de Celeri eſt carminative; on fait avec cette graine de petites dragées d'un goût fort agreable, & propres à fortifier l'eſtomach, & à aider à la digeſtion.

Etimologie. Le Celeri eſt appellé en Latin *Apium dulce, Ache doux*. Pour le mot de Celeri il vient des Italiens.

CHAPITRE LXVII.

Des Mâches.

Choix. ON les doit choiſir tendres, d'un goût aromatique, & qui ayent été cultivées dans les jardins.

Bons effets. Elles excitent l'appetit, elles paſſent pour être vulneraires, aperitives & deterſives.

Elles ne produisent point de mauvais effets, si ce n'est par leur trop grande quantité, comme pourroient faire les meilleurs aliments du monde. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup de sel essentiel, & mediocrement d'huile. Principes.

Elles conviennent en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Mâches sont fort en usage dans les salades, on les employe à cause de leur petit goût aromatique qui excite l'appetit. C'est le sel essentiel en quoi elles abondent qui produit les bons effets qui leur ont été attribuez.

Cette plante est plus commune dans les pays chauds que dans les pays froids; on la cultive dans les jardins, où elle vient fort aisément. Sa racine est blanche, petite, & fibreuse; elle est plus agreable que le reste de la plante, & c'est particulierement pour la racine que l'on cultive cette plante.

Elle est appellée en Latin *Valerianella*, comme qui diroit, *petite Valeriane*, parcequ'elle ressemble à la Valeriane. Etimologie.

CHAPITRE LXVIII.

De la Perce-pierre, ou Passe-pierre.

ELle doit être choisie tendre, bien nourrie, d'un goût un peu salé & un peu amer. Choix.

Elle est aperitive, propre pour pousser par les urines, & pour lever les obstructions; elle excite l'appetit, & fortifie l'estomac. Bons effets.

Mauvais effets. Elle échauffe beaucoup, quand on en use trop frequemment.

Princi. pes. Elle abonde particulierement en sel salin, & elle contient mediocrement d'huile & de phlegme.

Le tems, l'age, & le temperament. Elle convient en hyver à ceux qui sont d'un temperament phlegmatique, & aux personnes âgées, dont l'estomac ne digere qu'avec peine.

REMARQUES.

LA Passe-pierre est une plante qui vient sur les rochers dans les pays chauds, & proche la mer; on s'en sert assez ordinairement dans les salades, & on la confit dans du vinaigre pour la conserver, & pour la transporter en differens lieux. Elle est un peu salée, & elle a aussi une petite amertume qui la rend propre à fortifier l'estomac, & à exciter l'appetit. Galien juge aussi pour les mêmes raisons, qu'elle est desiccative & déterfive; la quantité du sel en quoi elle abonde, la rend propre à pousser par les urines, & à lever les obstructions.

Etimologie. Cette plante est appellée en François *Perce pierre*, parcequ'elle sort des fentes des pierres qu'elle semble avoir faites.

CHAPITRE LXIX.

Du Basilic.

Choix. LE Basilic doit être choisi tendre, d'une saveur & d'une odeur fortes, aromatiques & agreables.

Bons effets. Il resiste au venin, il chasse les vents, il pousse par les urines, il fortifie l'esto-

mac, le cœur & le cerveau ; il fortifie les nerfs, il déterge, il digere, & il resout ; on employe en Medecine exterieurement & interieurement ses feuilles & sa semence.

Mauvais effets.

Dioscoride prétend que l'usage trop frequent du Basilic affoiblit la vûe. Avicenne assure que cette plante produit un suc grossier & mélancolique, & Galien par la même raison, ne croit pas cet aliment salutaire. Mathiole dit que cette plante est d'un mauvais suc, nuisible à l'estomac, & difficile à digerer. Je ne sçai sur quel principe il l'assure : mais sans faire attention à toutes ces autoritez, on peut dire que l'on ne voit pas beaucoup de mauvais effets de cette plante, parcequ'on l'employe en petite quantité, & seulement dans les sauces : à la verité si l'on en usoit avec excés, elle pourroit échaufer beaucoup en excitant dans les liqueurs du corps des fermentations trop violentes.

Principes.

Le Basilic abonde en sel volatile & en huile exaltée.

Le tems, l'age, & le temperament.

Il convient en temps froid aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont l'estomac foible, & qui ne digerent pas facilement.

REMARQUES.

LE Basilic est une plante fort odorante & fort connue, il n'y a guéres d'endroits où l'on n'en ait sur les fenêtres & dans les jardins, à cause du parfum agreable qu'elle répand ; son odeur & son goût aromatiques la font entrer dans plusieurs sauces & dans plusieurs ragouts ; & l'on concevra aisément comment elle peut produire tous les bons & tous les mauvais effets qui lui ont été attribuez, si l'on fait attention qu'elle abonde en principes volatiles & exaltez.

Etimologie. Elle a été appellée en Latin *Ocimum, ab* ὠκέως, *celeriter, promptement*, parceque, suivant le rapport de Pline & de Varron, les anciens avoient remarqué que la semence de cette plante levoit promptement.

Mathiole croit qu'on ne devroit point dire *Ocimum*, mais *Ozimum, ab* ὄζω, *quod redolere, significat*, qui signifie sentir bon. On trouve aussi quelquefois dans des descriptions de Pharmacopée *Ozimum* au lieu d'*Ocimum*.

On l'appelle encore *Basilicum*, *à* Βασιλεὺς, *Rex*, *Roy*, comme si l'on disoit, *Plante Royale*, pour son odeur, & pour ses vertus.

CHAPITRE LXX.

Des Truffes.

Choix. ON les doit choisir d'une grosseur mediocre, assez dures, recentes, bien nourries, d'une odeur & d'un goût agreables, & qui n'ayent souffert aucune pourriture. On nous en apporte de tres excellentes du Perigord, du Limousin, de la Gascogne, de l'Angoumois,

& de plusieurs autres pays chauds.

Elles fortifient l'estomac, elles restaurent; elles excitent la semence & les ardeurs de Venus. Bons effets.

L'usage trop frequent des Truffes excite de grandes fermentations dans les humeurs; il produit aussi des vents & des coliques dans le bas ventre. Avicenne pretend qu'il cause l'apoplexie & la paralysie. Mauvais effets.

On retire des Truffes peu d'acide, beaucoup d'huile, & une assez grande quantité de sel alkali, volatile & fixe. Principes.

Elles conviennent en hyver aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac digere avec peine, pourvû neanmoins qu'ils en usent moderément; mais elles sont pernicieuses aux jeunes gens d'un temperament chaud, aux mélancoliques, & aux atrabilaires. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LA Truffe est une maniere de racine, ou une masse charnue, informe, de differentes grosseurs, raboteuse, qui naît cachée dans la terre, & qui ne pousse en dehors aucune plante. C'est, à ce qui me paroît, une des raisons pourquoi elle est d'un goût si delicieux. En effet ses principes exaltez étant, pour ainsi dire, réunis, & comme concentrez dans la Truffe, produisent une saveur beaucoup plus agreable & plus complete, que si par la vegetation de la Truffe, ces mêmes principes se fussent étendus & dispersez dans chaque partie de la plante.

La Truffe est employée parmi les aliments; on la sert sur les meilleures tables, aprés l'avoir fait cuire dans les cendres, ou dans le vin; quelques uns la reduisent en poudre, & la mêlent dans les sauces. Les Anciens s'imaginoient qu'elle ne contenoit point de semence, & que la formation des Truffes venoit des sucs de la terre qui se congeloient, ou de la terre même, dont les parties se ramassoient & s'unissoient étroitement ensemble; ce qui leur avoit donné occasion de faire ces deux vers, où ils se jouënt sur le mot de semence.

Semina nulla damus, nec semine nascimur ullo;
Sed qui nos mandit semen habere putat.

Maniere de découvrir les Truffes.

Les Truffes viennent en abondance dans les lieux secs & sabloneux; on les tire de terre, principalement dans le Printemps. La maniere de découvrir les endroits où elles sont, c'est d'y faire passer des cochons; car comme ces animaux les aiment beaucoup, ils les sentent de loin, & ils s'arrêtent justement où il y en a, pour les tirer de terre, & pour les manger. Il se trouve des chiens qui les découvrent aussi-bien que les cochons. Plusieurs païsans dans les lieux où viennent les Truffes, se sont instruits par une longue habitude à connoître les endroits où elles sont cachées.

On dit que les Truffes viennent abondamment aprés les pluyes d'Automne, & les grands tonnerres; c'est apparemment qu'il s'excite pour lors une fermentation dans les semences des Truffes, qui les amollit, qui ouvre leurs pores, & qui les rend plus disposées à recevoir les sucs de la terre.

Il y a une grande contrarieté de sentimens entre quelques Auteurs anciens sur le fait des Truffes. Les uns pretendent que c'est un bon

aliment, les autres assurent que c'en est un mauvais; pour moy je crois qu'il produit de bons & de mauvais effets. Il restaure, il fortifie l'estomac, & il excite la semence par quelques principes volatiles & exaltez qu'il contient; mais quand on en use immoderément, il attenue, il divise fortement les humeurs par les mêmes principes, & il échaufe beaucoup; à la verité le poivre & le sel avec lesquels on mange ordinairement les Truffes, n'y contribuent pas peu.

CHAPITRE LXXI.

Des Topinambours.

ON les doit choisir gros, bien nourris, tendres, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, & d'un goût approchant de celui de l'Artichaud. Choix.

Ils nourrissent, ils humectent beaucoup, & ils adoucissent les âcretez de la poitrine. Bons effets. Ils produisent des humeurs grossieres, & ils excitent des vents. Mauvais effets.

Ils contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de phlegme & d'acide; on en retire aussi un peu de sel volatile alkali. Principes.

Ils conviennent en tout temps aux jeunes gens bilieux, & à ceux en general dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Topinambours sont appellez des Poires de terre, parcequ'ils naissent dans la terre, attachez aux branches de la racine qui les porte.

Leur origine vient du pays des Topinambours dans les Indes. Ils ſont ici aſſez en uſage parmi les aliments.

Ils nourriſſent beaucoup, & adouciſſent les ſcretez de la poitrine par leurs principes huileux & balſamiques, propres à s'attacher aux parties qui ont beſoin de reparation, & à embaraſſer les ſels âcres qui picotent la poitrine. Ils produiſent des humeurs groſſieres, & ils excitent des vents, parcequ'ils contiennent un ſuc viſqueux & épais.

Etimologie. La plante qui porte les Topinambours, s'appelle en Latin *Helianthemum, Tuberoſum, Indicum* : *helianthemum, ab* ἥλιος *ſol,* & ἄνθος *flos,* comme qui diroit fleur du Soleil, ou fleur dorée, parceque ſa fleur a une couleur dorée; *Tuberoſum*, parceque les Topinambours ſont boſſus, & de figure inégale, auſſi-bien que les Truffes; *Indicum*, parceque l'origine des Topinambours vient des Indes, comme nous l'avons déja marqué.

CHAPITRE LXXII.

Des Champignons.

Especes. IL y a pluſieurs eſpeces de Champignons, qui viennent tous en peu de temps ſur la terre, dans les prez, ſur les arbriſſeaux, & ſur le fumier. Les meilleurs & les plus ſûrs pour la ſanté, ſont ceux qui croiſſent en une nuit ſur des couches de fumier, où les Jardiniers ont trouvé le ſecret d'en faire venir toute l'année. Ils doivent être blancs en deſſus, rougeâtres en deſſous, aſſez gros, bien nourris, tendres, & faciles à rompre,

Les Champignons des prez sont encore assez bons, comme on le voit par ces vers : Choix

——Pratensibus optima fungis
Natura est ; aliis malè creditur.

Il croît aussi au Printemps aux lieux ombrageux, dans les bois, sous les arbres, & entre les épines, une autre espece de Champignon appellé *Mouceron*, parcequ'il est enveloppé dans de la mousse. Il revient tous les ans au même lieu d'où on l'a tiré ; la terre sur laquelle il naît est grise. Ce Champignon est petit, & d'un goût exquis. On le doit choisir gros comme un petit pois, blanc, tendre, charnu, & fort odorant.

Les Champignons restaurent, nourrissent & fortifient, excitent la semence, donnent de l'appetit, & ont toutes les qualitez necessaires pour satisfaire agreablement le goût. Bons effets.

Il se trouve des Champignons qui excitent de grandes évacuations haut & bas, qui causent la paralysie & l'apoplexie, & qui donnent souvent la mort par une qualité maligne qu'ils communiquent tout d'un coup aux humeurs. Quelquefois ceux mêmes qui passent pour être les meilleurs & les plus sûrs, suffoquent & ôtent la respiration, pour Mauvais effets.

peu d'excés qu'on en faſſe. Il y en a auſſi, à ce que pluſieurs Auteurs rapportent, qui empoiſonnent quand on les flaire.

Principes. Tous les Champignons donnent par la diſtillation beaucoup d'huile, de ſel volatile alkali, & de phlegme.

Le tems, l'age, & le temperament. Ils ne conviennent en nul tems à aucun âge, ni à aucun temperament, parcequ'ils font toujours plus de mal que de bien. Cependant ſi l'on s'en ſert, on le doit faire avec beaucoup de moderation, & il eſt neceſſaire de boire par deſſus de bon vin.

REMARQUES.

LE Champignon eſt un genre de plante ſans fleurs, ſans feuilles, & ſans ſemences apparentes. Les Anciens s'imaginoient qu'il ne contenoit point de ſemence, parcequ'ils n'y en trouvoient point; cependant il eſt à preſent comme demontré qu'il n'y a point de plante qui ne vienne de ſemences; & quoique le Champignon n'en ait point d'apparentes, il ne faut pas conclure pour cela qu'il n'en a point abſolument, mais que ſeulement ſa ſemence eſt ſi menue & ſi fine, que l'on ne peut l'appercevoir.

Experience. On dit que ſi l'on trempe des Champignons dans de l'eau, & que l'on jette enſuite cette eau ſur la terre, il y naîtra des Champignons. Cela vient ou de ce que cette eau s'eſt chargée de ſemences de Champignons, leſquelles s'écloſent enſuite ſur la terre; ou de ce que cette même eau a diſſout quelques ſels eſſentiels des Champignons, qui ſervent à étendre & à rare-

fier des ſemences d'autres Champignons qu'ils trouvent épars ſur la terre.

On dit encore qu'à Naples & à Rome il y a des pierres ſur leſquelles ſi l'on jette de l'eau chaude, il vient des Champignons en quelque temps que ce ſoit. C'eſt apparemment que cette eau chaude amollit des ſemences de Champignons qui ſe trouvent ſur ces pierres, & ouvre leurs pores, de maniere que ces ſemences reçoivent en plus grande abondance les ſucs propres à les étendre & à les faire croître. Autre experience.

Les Champignons ſont des aliments dont on ne ſçauroit trop ſe défier. Dioſcoride les diſtingue en deux claſſes, dont les uns ſont tres dangereux, & peuvent être mis au nombre des poiſons; & les autres ne font point de mal. On ne peut pourtant pas dire que ces derniers dont nous nous ſervons communément, ne ſoient pas quelquefois pernicieux, puiſque nous voyons tous les jours des familles entieres tomber dans des accidents mortels pour en avoir mangé. C'eſt ce qui donne occaſion à Pline de ſe récrier ſur la gourmandiſe des hommes, qui pour la ſatisfaire, riſquent bien ſouvent leur vie par des aliments de cette nature. Neron appelloit les Champignons, Βρῶμα θεῶν, c'eſt-à-dire, viande des Dieux; parceque l'Empereur Claudius à qui il ſucceda, mourut pour en avoir mangé, & fut mis enſuite au nombre des Dieux.

Il y a deux parties dominantes dans les Champignons, ſçavoir, d'huileuſes, & de ſalines. Ces dernieres ſont peut-être d'une nature âcre & corroſive; cependant quand elles ſont étroitement unies aux premieres, elles ne ſont pas ſi dangereuſes, parcequ'elles ſont retenues & embaraſſées. Mais quand la liaiſon de ces deux parties n'eſt pas exacte, ces ſels dont nous venons

de parler, prenant le dessus, produisent plusieurs mauvais effets. En voicy un exemple. Les Champignons que nous employons ordinairement, naissent en peu de temps sur la terre; on les cueille aussi-tôt: car si on les y laissoit trop de temps, ils deviendroient un poison mortel, parceque leurs sels, qui au commencement étoient suffisamment liez par des parties rameuses, se dégagent insensiblement des guaînes qui les retenoient, & reprennent toute leur force, à cause d'une fermentation qui s'est excitée dans ces Champignons.

De ce raisonnement nous pourrons conclure, que plus les Champignons contiennent de parties huileuses, & moins ils sont dangereux; & que ceux qui viennent sur des couches de fumier ne doivent pas tant produire de mauvais effets que les autres, parceque le fumier leur communique une grande quantité de principes sulphureux.

Les Champignons peuvent encore être pernicieux par leur substance spongieuse, qui s'étendant & se rarefiant par la chaleur du corps, comprime le diaphragme, & empêche la respiration. C'est en ce sens que les meilleurs Champignons pris avec excés, suffoquent quelquefois tout d'un coup.

En mangeant des Champignons on doit boire beaucoup de vin, parceque cette liqueur par les parties sulphureuses qu'elle contient en abondance, embarasse les sels des Champignons, & modere leur action. Le miel passe aussi pour remedier aux mauvais accidents que causent les Champignons. Il agit en cette occasion comme le vin.

On prétend que quand les Champignons ne conservent pas leur couleur naturelle aprés avoir été lavez, & qu'ils deviennent ou bleus,

ou rouges, ou noirs, ils sont tres dangereux.

On trouve sur les rochers des Champignons petrifiez, qu'on nomme Champignons de mer. Champignons de mer.

CHAPITRE LXXIII.

Des Morilles.

ON doit choisir les Morilles tendres, grosses comme une noix, ovales, ou oblongues, d'une couleur jaunâtre ou blanchâtre, & percées de grands trous qui representent des rayons de miel. Choix.

Les Morilles excitent l'appetit, fortifient, restaurent, & sont d'un grand usage dans les sauces. Bons effets.

L'usage frequent des Morilles échaufe beaucoup, & rend les humeurs âcres, Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel essentiel. Elles donnent aussi par la distillation un peu de sel volatile alkali. Principes.

Elles conviennent dans les temps froids aux phlegmatiques, & à ceux en general dont les humeurs sont grossieres & peu en mouvement; mais les personnes d'un temperament chaud & bilieux, doivent s'en abstenir. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Morille eſt une eſpece de Champignon printanier. Elle ne differe du Champignon ordinaire, qu'en ce qu'elle eſt percée de pluſieurs trous; au lieu que le Champignon eſt feuilleté, ou fiſtuleux. Elle croît ordinairement aux pieds des arbres dans les bois & dans les lieux herbeux & humides. On ne voit point arriver de ſi fâcheux accidents de l'uſage des Morilles, que de celui des Champignons; apparemment parceque leurs ſels ſont moins âcres, que ceux des Champignons, ou parcequ'ils ſont plus retenus & embaraſſez par des principes ſulphureux,

Etimologie. La Morille ſe nomme en Latin *Boletus*, & en Grec βωλίτης, qui dénote une eſpece de Champignon rond.

CHAPITRE LXXIV.

Du Raifort, appellé communément Rave.

Choix. ON doit choiſir la Rave tendre, ſucculente, d'un goût âcre & piquant, mais agreable, aiſée à rompre, & qui ne ſoit point trop groſſe.

Bons effets. Elle pouſſe par les urines, elle chaſſe la pierre des reins & de la veſſie, elle eſt propre pour la colique nephretique, elle excite les mois aux femmes, & elle donne de l'appetit. On s'en ſert pour deſobſtruer la rate & le mezentere, pour la jauniſſe & pour l'hydropiſie. Elle eſt déterſive inciſive; on l'écraſe & on l'applique

plique sous la plante des pieds pour les fiévres malignes.

Elle maigrit, elle envoye des raports, & elle cause des maux de tête quand on en use immodérement. Mauvais effets.

Elle contient peu d'huile, mais beaucoup de sel essentiel & de phlegme. Principes.

Elle convient en temps froid aux phlegmatiques, & aux mélancoliques, pourvû neanmoins qu'ils ayent un bon estomac. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

TOutes les parties de la plante qui porte le Raifort pourroient être salutaires; cependant l'on ne se sert gueres parmi les aliments que de la racine. On la retire de terre principalement au Printemps. Elle a un goût âcre & picquant, qui provient de ce que ses sels essentiels sont fort incisifs, penetrants, & peu retenus & embarassez par des parties huileuses.

Le Raifort pousse par les urines, chasse la pierre du rein & de la vessie, & est propre pour la colique nefretique, à cause de ses sels essentiels, qui ouvrent par leurs parties solides & douées de mouvements, les conduits de l'urine, & qui poussent au dehors les matieres grossieres qui s'étoient arrêtées dans ces conduits. Ces sels portez à d'autres parties, peuvent encore détruire les obstructions qu'ils y rencontrent. C'est en ce sens que les Raves excitent les mois aux femmes, & conviennent dans les autres maladies causées par des obstructions.

La semence du Raifort est aperitive; mais si on la prend seule par la bouche, elle excite Semence de Raifort.

Vertus. des envies de vomir; c'eſt pourquoi quelques Auteurs l'ont placée parmi les vomitifs foibles.

Doſe. On en peut prendre depuis demi dragme juſques à deux dragmes.

Grand Raifort. Il y a une autre eſpece de Raifort, appellé communément grand Raifort, & en Latin *Raphanus ruſticanus*, parceque les payſans mangent ſa racine, comme nous mangeons celle du Raifort ordinaire. Ce Raifort eſt d'un goût âcre & brûlant; ce qui fait qu'il eſt peu en uſage parmi les aliments. On s'en ſert pourtant chez quelques-uns dans les ſauces. Il eſt auſſi employé en medecine. Il a les mêmes

Vertus. vertus que le Raifort ordinaire, & il agit même avec plus de force, à cauſe de ſes ſels qui ſont plus âcres.

Etimologie. Le Raifort en Latin *Raphanus, à* ῥᾴδιος *facilis, facile*, & φαίνω, *appareo, je parôis*, comme qui diroit plante qui paroît facilement, parceque le Raifort s'éleve peu de temps aprés qu'il a été ſemé.

CHAPITRE LXXV.

Des Raves de Limouſin.

Eſpeces. IL y a deux ſortes de Raves de Limouſin, l'une mâle, & l'autre femelle. La Rave femelle eſt beaucoup plus delicate que l'autre, & eſt plus eſtimée.

Choix. On doit choiſir l'une & l'autre tendre, & bien nourrie.

Bons effets. Les Raves de Limouſin nourriſſent beaucoup, & excitent l'urine. On ſe ſert de leur décoction paſſée & édulcorée avec du ſucre, pour adoucir les âcretez

de la poitrine, & la voix rauque. On en prend le ſoir avant de ſe coucher.

Les Raves ſont venteuſes, cauſent des obſtructions, & ſe digerent difficilement. Mauvais effets.

Elles contiennent mediocrement d'huile, & beaucoup de ſel eſſentiel. Principes.

Elles conviennent en tout temps aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs ſont âcres & tenues, pourvû neanmoins qu'ils ayent un bon eſtomac. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

ON cultive les Raves dans les terres humides avec les choux, en Angleterre, en Limouſin; d'où vient qu'on les appelle Raves de Limouſin; elles ſont d'un grand uſage parmi les aliments. Les deux eſpeces de Raves que nous avons marquées cy-devant, ne different l'une de l'autre qu'en ce que la Rave mâle eſt ordinairement ronde, groſſe comme la tête d'un enfant, & s'étendant beaucoup en large; & que la femelle eſt oblongue. L'une & l'autre croiſſent quelquefois à une groſſeur prodigieuſe. Pline & Tragus diſent avoir vû des Raves mâles qui peſoient juſques à quarante livres chacune; & Amatus rapporte qu'il en a vû qui peſoient plus de cinquante, & ſoixante livres. On a vû auſſi des Raves femelles peſer juſques à trente livres chacune.

Les Raves ſont fort nourriſſantes & adouciſſantes, parcequ'elles contiennent un ſuc huileux & balſamique, propre à abſorber les ſels âcres des humeurs, & à s'attacher aux parties ſolides qui ont beſoin de reparation. Elles ſe digerent difficilement, elles ſont venteuſes, &

causent quelquefois des obstructions, parce-qu'étant d'une substance assez compacte & resserrée en ses parties, elles demeurent long-temps dans l'estomac avant d'y être parfaitement attenuées ; elles y fermentent, & elles s'arrêtent facilement dans les petits tuyaux par où elles passent.

Semence de Rave. La semence de Rave est estimée propre pour resister au venin, & pour tuer les vers.

Etimologie. La Rave s'appelle en Latin *Rapa*, qui vient du Grec ῥάφυς, ou ῥάπυς, qui signifie aussi une Rave.

CHAPITRE LXXVI.

De la Corne de Cerf.

Especes. LA Corne de Cerf est une plante dont il y a deux especes, une domestique, & l'autre sauvage. Choix. On doit choisir celle qui a été cultivée dans les jardins.

Bons effets. Elle resserre par le ventre, & elle pousse par les urines ; elle est bonne pour la colique nephretique, pour la retention d'urine ; elle arrête les cours de ventre, & les hemorroïdes ; elle est vulneraire, & déterge & consolide les playes.

Mauvais effets. Elle ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excés.

Principes. Elle donne beaucoup d'acide, mediocrement d'huile, & un peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

ON employe assez ordinairement la Corne de Cerf dans les salades. La plûpart des effets qu'elle produit, viennent du sel acide ou essentiel qu'elle contient en assez grande quantité.

Elle est appellée en Latin *Coronopus*, *à* κορώνη, *Cornix*, & *pes*, *pié*, comme qui diroit, *pié de Corneille*, parcequ'on a cru trouver quelque ressemblance entre les feuilles de cette plante & le pié d'une Corneille. Etimologie.

On la nomme aussi *Corne de Cerf*, parceque ses feuilles ont la figure d'une petite corne de Cerf.

Enfin on l'appelle en Latin *Herba stellaria*, parceque ses feuilles couchées par terre, representent en quelque sorte une Etoile.

CHAPITRE LXXVII.

De la Réponse.

ON la doit choisir jeune, tendre, & qui ait été cultivée avec soin. Choix.

La Réponse fortifie l'estomac, aide à la digestion, est aperitive, & propre pour la gravelle & la pierre; elle déterge, & resiste au venin. Bons effets

La Réponse ne produit point de mauvais effets, à moins qu'on n'en use immoderément. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'acide & de phlegme, mediocrement d'huile; on en retire aussi un peu de sel volatile alkali. Principes.

Elle convient en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Réponse est une petite racine longue, grosse comme le petit doigt, blanche, & d'un bon goût. On la cultive dans les jardins, & on la cueille étant encore tendre, pour la mêler dans les salades. Elle contient quelques principes exaltez qui fortifient l'estomac, & qui aident à la digestion. Elle est encore aperitive par le secours de ses sels acides.

Grande Réponse. Il y a une autre espece de Réponse appellée en Latin *Rapontium majus.* Les racines de cette plante sont assez bonnes à manger; cependant elles sont peu en usage.

Etimologie. La Réponse en Latin *Rapunculum, quasi rapum parvum*, parcequ'elle ressemble à une petite Rave.

CHAPITRE LXXVIII.

Des Navets.

Especes. IL y a deux especes de Navets : la premiere est cultivée, & l'autre est sauvage. Le Navet sauvage differe du premier en ce qu'il est beaucoup plus petit. On préfere parmi les aliments le Navet cultivé au sauvage.

Choix. On le doit choisir d'une grosseur moyenne, tendre, délicat, charnu, de couleur blanche, d'un goût piquant & agreable.

Bons effets. Les Navets sont pectoraux, on les employe en décoction pour adoucir & pour dissoudre les viscositez âcres qui tombent sur la poitrine, aussi-bien que pour l'astme, la phtysie & la toux obsti-

née. Ils nourrissent assez ; ils excitent l'urine. On les applique exterieurement étant rapez, & en maniere de cataplasme, pour digerer, pour résoudre, & pour appaiser les douleurs.

Les Navets excitent quelquefois des vents & des coliques. Mauvais effets.

Ils donnent par la distillation beaucoup d'acide & de phlegme, mediocrement d'huile, & un peu de sel volatile alkali. Princi-pes.

Les Navets conviennent en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament ; moins cependant à ceux qui sont sujets aux vents & à la colique. Le tems, l'âge, & le tempe-rament.

REMARQUES.

LE Navet est la racine d'une plante qui ressemble tellement à celle qui porte la Rave, que les Jardiniers & les Laboureurs ne distinguent ces deux plantes que par un certain port, & par la figure de leurs racines. On cultive le Navet dans les terres humides. Il est d'un grand usage parmi les aliments.

Il est fort nourrissant, pectoral & adoucissant, parcequ'il contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Cependant il se digere un peu difficilement, & excite des vents, à cause d'un suc visqueux & grossier dont il est chargé.

On préfere en Medecine la semence du Navet sauvage à celle du Navet cultivé. Elle pousse par les urines, elle resiste au venin, elle chasse par transpiration les mauvaises humeurs, elle produit de bons effets dans les petites veroles, Semence du Navet sauvage.

& dans les fiévres malignes & pestilentielles; elle entre dans la composition de la Theriaque.

Navette. Il y a une graine qu'on appelle *Navette*, que plusieurs ont crû être la semence du Navet; cependant c'est la semence d'une espece de Choux appellé en Flandre *Colsa*. On la cultive en plusieurs lieux, comme en Brie, en Normandie, en Flandre, en Hollande. On en tire par expression une huile dont se servent les Bonnetiers, & qui sert aussi à brûler. Cette huile exterieurement appliquée, est adoucissante & resolutive; mais elle est peu employée en Medecine.

CHAPITRE LXXIX.

Des Panais.

Especes. Choix. IL y a deux especes de Panais, une cultivée, & l'autre sauvage. On doit choisir celle qui est cultivée, parcequ'elle est plus grosse, plus tendre, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus agreables.

Bons effets. Les Panais excitent l'urine & les mois aux femmes, abatent les vapeurs, passent pour être vulneraires, & nourrissent assez.

Mauvais effets. Les Panais, & principalement les sauvages, pesent sur l'estomac, & se digerent un peu difficilement.

Principes. Les Panais donnent par la distilation mediocrement d'huile, beaucoup d'acide & de phlegme, & tres peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ils conviennent en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LE Panais eſt une racine aſſez connue, & fort en uſage parmi les aliments. Elle vient dans les terres graſſes & humides. Elle eſt d'un goût fort agreable, à cauſe de quelques principes exaltez qu'elle contient, & qui contribuent encore à produire une partie des bons effets que nous lui avons attribuez. Cependant elle ſe digere un peu difficilement, à moins qu'elle n'ait été bien cuite, parcequ'elle eſt d'une ſubſtance aſſez compacte & reſſerrée en ſes parties.

Les ſemences & les feuilles de la plante qui porte le Panais, ſont quelquefois employées en Medecine. Elles ont à peu prés les mêmes vertus que le Panais. Semences & feuilles de Panais

Le Panais en Latin *Paſtinaca, à paſtu*, parcequ'il eſt fort en uſage parmi les aliments; ou bien *à paſtino*, qui ſignifie une houe de vigneron, à cauſe que la terre où viennent les Panais, a beſoin d'être cultivée. Etimologie.

CHAPITRE LXXX.

Des Carottes.

ON les doit choiſir longues, groſſes, charnues, jaunes, ou d'un blanc pâle, tendres, ſe rompant aiſément, & d'un goût tirant ſur le doux. Choix.

Elles ſont aperitives, elles chaſſent la pierre, elles purifient la maſſe du ſang, & font venir les mois aux femmes. Bons effets.

On remarque que les Carottes ſont aſſez ſaines, & qu'elles ne produiſent Mauvais effets.

d'incommodité que par leur uſage immoderé.

Principes. Elles donnent par la diſtillation peu d'huile, beaucoup d'acide & de phlegme, & tres peu de ſel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps à tout âge & à toute ſorte de temperament.

REMARQUES.

LEs Carottes ſont des racines fort en uſage dans les cuiſines, à cauſe de leur goût qui eſt aſſez agreable. La plûpart de leurs bons effets proviennent de leur ſel acide ou eſſentiel. Leurs ſemences & leurs feuilles ne ſont point employées parmi les aliments.

Elles ſont ſudorifiques, vulneraires, aperitives, propres pour la pierre, & pour exciter les mois aux femmes.

Etimologie. La Carotte en Latin *Carotta*, vient de *caro*, *chair*, parcequ'elle eſt charnue.

CHAPITRE LXXXI.

Des Cercifis.

Especes. ON ſe ſert de deux ſortes de Cercifis parmi les aliments. La premiere eſt la racine d'une eſpece de barbe de bouc; la ſeconde eſt la racine de Scorzonaire, appellée vulgairement, *Cercifis d'Eſpagne*. Choix. On doit choiſir l'une & l'autre tendres, faciles à rompre, charnues, ſucculentes, & d'un goût doux & agreable.

Bons effets. Les Cercifis excitent les urines, forti-

fient l'estomac, provoquent les sueurs, & les mois aux femmes. Les Cercifis d'Espagne sont estimez propres pour la petite verole, pour la peste, pour resister au venin, & pour la morsure de la vipere & des autres bêtes venimeuses.

Ces racines bien cuites sont des aliments assez salutaires, & qui ne produisent de mauvais effets qu'autant que l'on en use immoderément. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup de sel essentiel & de phlegme, mediocrement d'huile. On en retire par la distillation un peu de sel volatile alkali. Principes.

Elles conviennent en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

ON cultive l'une & l'autre espece de Cercifis dans les jardins potagers, parcequelles sont tres usitées pendant le Carême. Les Cercifis d'Espagne sont ainsi appellez, parcequ'ils viennent en Espagne sans culture aux lieux humides, & dans les bois montagneux. Ils ont un goût plus agreable & plus relevé que les autres, apparemment parcequ'ils sont douez de principes plus volatiles & plus exaltez.

Les bons effets que produisent les Cercifis, viennent du sel essentiel qu'ils contiennent en assez grande quantité.

Cercifis est une corruption de *Sassifrica*, & *Sassifrica* est une autre corruption de *Saxifragia*.

Barbe de bouc en Latin *Tragopogon à* τράγος, *hircus*, *bouc*, & πώγων, *barba*, *barbe*, parcequ'on prétend que les aigrettes des semences de cette Etimologie.

plante sortant de leurs calices, forment une brosse semblable à la barbe d'un bouc.

La Scorzonaire en Latin *Scorzonera, ab Escorso*, mot Catalan qui signifie vipere, parceque cette plante passe pour guerir la morsure de la vipere.

CHAPITRE LXXXII.

Des Cheruis.

Choix.

ON doit choisir les Cheruis tendres, faciles à rompre, & d'un goût doux & agreable.

Bons effets.

Ils sont aperitifs & vulneraires, & ils donnent de l'appetit.

Mauvais effets.

Les Cheruis ne produisent de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excés.

Principes.

Ils contiennent beaucoup de sel essentiel & de phlegme, mediocrement d'huile. On en retire par la distillation tres peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Ils conviennent en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LEs Cheruis sont des racines fort en usage pour leur bon goût. On les sert sur les meilleures tables, & on les cultive dans les jardins potagers. Elles sont beaucoup plus saines que plusieurs autres racines dont nous avons parlé dans les Chapitres precedents. Elles peuvent même passer pour un aliment tres salutaire. La plûpart des bons effets qu'elles produisent, proviennent du sel essentiel qu'elles contiennent.

CHAPITRE LXXXIII.

De l'Oignon.

ON le doit choiſir aſſez gros, plein de ſuc, rond, le moins âcre qu'il ſe pourra, & qui ait été cultivé en terre graſſe & humide. Choix.

L'Oignon eſt aperitif, briſe la pierre des reins & de la veſſie, excite les ardeurs de Venus, provoque l'appetit, tue les vers, convient dans l'hydropiſie, dans l'aſtme & dans le ſcorbut. Il eſt auſſi employé pour la ſurdité, pour reſiſter au venin, & pour faire meurir les abcés. On s'en ſert en Medecine interieurement & exterieurement. Bons effets.

L'uſage trop frequent de l'Oignon enflamme la maſſe du ſang, & excite des vents & des maux de tête. Mauvais effets.

L'Oignon donne par la diſtillation peu d'huile, beaucoup d'acide & de phlegme, & un peu de ſel volatile alkali. Principes.

Il convient principalement en temps froid, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui digerent difficilement, & qui abondent en humeurs groſſieres & viſqueuſes; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abſtenir, ou en uſer fort moderément, en quelque temps que ce ſoit. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

L'Oignon est une racine bulbeuse, assez connue par l'usage commun que l'on en fait. Il varie en grosseur, en figure, en couleur & en goût. Il est quelquefois gros comme une noix, quelquefois comme une prune. Il est ordinairement rond & orbiculaire; d'autrefois oblong. Il est composé de tuniques blanches, jaunes ou rouges, contiguës les unes aux autres. Enfin suivant les endroits où il vient, il est plus ou moins âcre; par exemple, les Oignons des pays chauds sont doux en comparaison des nôtres; on les mange même dans ces pays comme nous faisons ici les poires & les pommes. On a encore remarqué que les Oignons oblongs sont ordinairement plus âcres que les ronds; que les rouges & les jaunes le sont plus que les blancs; que les secs le sont aussi plus que les verts, & les cruds plus que les cuits.

Differences.

Le goût & l'odeur âcres de l'Oignon proviennent des sels volatiles acides qu'ils contiennent, lesquels étant fort incisifs & penetrans, frapent rudement les fibres de la langue & de la membrane interieure du nez. Ces sels s'élevant avec impetuosité quand on coupe l'Oignon, picotent les glandes des yeux, & font pleurer. Ce sont encore ces sels qui produisent les bons effets que nous avons attribuez aux Oignons. Ils ouvrent les glandes renales, & brisent & attenuent les matieres grossieres qui s'étoient arrêtées dans les conduits urinaires. C'est pour cela que l'Oignon est regardé chez quelques-uns comme un specifique pour la pierre.

L'Oignon excite encore l'appetit en picotant un peu les fibres de l'estomac. Il tue les vers en corrodant les parties de ces petits animaux. Il convient dans l'hydropisie, dans l'astme & dans

le ſcorbut, en ce qu'il diviſe & attenue les humeurs groſſieres qui abondent dans ces maladies & qu'il leve les obſtructions qui ſe ſont formées dans les tuyaux. Enfin il reſiſte au venin, en conſervant les liqueurs dans une juſte fluidité. Son ſuc inſtillé dans l'oreille, eſt propre pour la ſurdité, parcequ'il rarefie les ſucs viſqueux qui cauſoient cette incommodité.

L'uſage immoderé de l'Oignon produit quelques mauvais effets que nous avons marquez cy-devant, parcequ'il excite pour lors des fermentations exceſſives dans les humeurs.

L'Oignon en Latin *Cepa, vel Cæpe, à* κεφαλὴ, *caput*, *tête*, parceque la ſommité de cette plante, auſſi bien que ſa racine, repreſente la figure d'une tête, ou parceque l'Oignon paſſe pour cauſer des maux de tête. Etimologie.

CHAPITRE LXXXIV.

De l'Ail.

L'Ail doit être choiſi tendre, bien nourri, ſentant fort, & d'une ſaveur âcre & piquante. Choix.

Il pouſſe par les urines, il briſe la pierre des reins & de la veſſie, il excite les ardeurs de Venus, il reſiſte au venin & au mauvais air. Il tue les vers, il rend la voix nete & agreable; il eſt inciſif & penetrant; il donne de l'appetit, & il conſume les viſcoſitez de l'eſtomac. On le pile, & on l'applique au poing dans le temps du friſſon, ou au commencement de l'accés d'une fievre intermittente. Bons effets.

Mauvais effets. Il excite des maux de tête ; il échauffe beaucoup, il rend les humeurs plus âcres & plus agitées, & il est pernicieux aux personnes attaquées d'hemorroïdes, & aux nourrices.

Princi-pes. Il contient peu d'huile, mais beaucoup de sel volatile acide & fort piquant.

Le tems, l'age, & le tempe-rament. Il convient principalement dans les temps froids aux vieillards, & à ceux qui abondent en humeurs grossieres, ou dont l'estomac ne digere qu'avec peine ; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir.

REMARQUES.

L'Ail dont nous nous servons communément parmi les aliments, est une racine bulbeuse, presque ronde, composée de quelques tuniques blanches, ou tirant sur le purpurin.

Ces tuniques envelopent plusieurs tubercules charnus, oblongs, pointus, fort âcres au goût & à l'odorat. Ces tubercules sont appellez vulgairement côtes ou gousses d'Ail. On cultive cette plante en Espagne, en Gascogne, & aux autres pays chauds. Les Peuples de ces lieux mangent l'Ail avec leur pain, & s'en font un veritable ragoût. Les Egiptiens en faisoient autrefois un grand cas, & pretendoient se preserver par son moyen de plusieurs maladies. Ils regardoient même l'Ail comme un Antidote puissant dont ils se servoient, comme nous faisons de la Theriaque, ou de plusieurs autres remedes semblables.

L'Ail convient àceux qui vont sur mer. L'Ail est d'un grand secours aux gens qui vont sur mer ; car il emporte la corruption que causent les eaux sales & puantes, & les mauvais

aliments que l'on est obligé de prendre dans ces tems, au défaut des bons. Il appaise aussi les nausées & les vomissements qui surviennent assez souvent par l'air salé de la mer que l'on respire. C'est pourquoi les Marins mangent ordinairement tous les matins de l'Ail avec leur pain.

Galien prétend que l'Ail est fort salutaire dans les pais froids. Cependant comme les personnes qui habitent les pays chauds, sont plus souvent exposées à des foiblesses d'estomac que les autres, & que l'Ail est tres propre à fortifier cette partie ; je crois que son usage peut être quelquefois convenable dans ces pays, pourvû qu'il soit moderé.

L'Ail contient les mêmes principes, & produit les mêmes effets que l'Oignon. On peut aussi expliquer ses vertus de la même maniere que nous avons expliqué celles de l'Oignon.

Les Rocamboles, que l'on appelle Echalottes d'Espagne, sont les fruits des Aulx qu'on cultive en Espagne. Ils ont les mêmes vertus que l'Ail. Rocamboles.

CHAPITRE LXXXV.

De l'Echalotte.

ON doit choisir l'Echalotte petite, rouge, un peu dure, & la moins âcre qu'il se pourra. Choix.

Elle excite l'appetit, elle fortifie l'estomac, elle aide à la digestion ; elle est aperitive ; elle chasse la pierre des reins & de la vessie, & elle resiste au mauvais air. Bons effets.

Elle cause des maux de tête, elle excite la soif, & elle échaufe beaucoup. Mauvais effets.

Principes. Elle contient mediocrement d'huile, & beaucoup de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient dans les temps froids aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'eſtomac digere difficilement.

REMARQUES.

L'Echalotte eſt la racine d'une eſpece d'Oignon. Elle eſt bulbeuſe, oblongue, ayant l'odeur & le goût de l'Ail, mais moins fort, parceque ſes ſels ſont moins âcres, & un peu plus embaraſſez par des parties rameuſes. On la cultive dans les jardins potagers; car elle eſt d'un grand uſage dans les ſauces.

Nous n'expliquerons point ici les vertus de l'Echalotte, d'autant qu'elle agit à peu prés de la même maniere que l'Oignon & l'Ail, dont nous avons déja parlé.

Etimologie. L'Echalotte en Latin, *Cepa Aſcalonia*, *ab Aſcalone*, Bourgade de Judée, où elle vient en abondance, & d'où on l'a apportée en premier lieu.

CHAPITRE LXXXVI.

De la Moutarde.

Eſpeces. IL y a deux eſpeces de Moutarde, une cultivée, & l'autre ſauvage. La cultivée ſe ſubdiviſe encore en deux autres eſpeces, que nous ne décrirons point ici. On ne ſe ſert parmi les aliments que de la ſemence de chaque eſpece.

Choix. On la doit choiſir nouvelle, bien nourrie, & d'un goût âcre & piquant.

Bons effets. Les ſemences de Moutarde excitent

l'appetit, aident à la digeſtion, pouſſent par les urines, briſent la pierre des reins & de la veſſie, ſont propres pour la fiévre quarte, pour le ſcorbut, pour attenuer les humeurs groſſieres & tartareuſes, pour provoquer l'éternuement. On s'en ſert exterieurement pour reſoudre les tumeurs, & pour faire meurir les abcés. On les applique encore ſur les épaules, où l'on a fait des ventouſes avec des ſcarifications pour l'apoplexie & la paralyſie. C'eſt ce qu'on appellé *Sinapiſmus.*

Elles échaufent tres fort, & rendent les humeurs âcres & picotantes. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup de ſel âcre & d'huile. Princi-pes.

Elles conviennent dans les temps froids aux vieillards, & aux perſonnes phlegmatiques & mélancoliques. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

ON cultive les deux eſpeces de Moutarde dans les champs & dans les jardins, à cauſe de leurs ſemences. Elles ſont fort en uſage parcequ'elles excitent l'appetit par leur acrimonie, & qu'elles donnent aux viandes un goût plus piquant & plus relevé. Semences de Moutarde.

On ſe ſert communément dans les ſauces d'une pâte liquide faite avec ces ſemences pilées & mêlées, ou avec du mouſt à demi épaiſſi, comme eſt la Moutarde de Dijon, ou avec un peu de farine & de vinaigre. Cette derniere eſt plus piquante, & excite davantage l'appetit que l'autre; la raiſon en eſt que dans la premiere le Moutarde de Dijon. Moutarde ordinaire.

mouſt que l'on y employe, embaraſſe par ſes parties ſulphureuſes, les ſels âcres de la ſemence de Moutarde; au lieu que dans la ſeconde, le vinaigre dont on ſe ſert pour la faire, augmente encore ſa force & ſon picotement.

La ſemence de Moutarde contient un ſel eſſentiel fort âcre & fort penetrant, propre à aider à la digeſtion, en diviſant & attenuant les aliments contenus dans l'eſtomac, à ouvrir les glandes renales, à rarefier les ſucs viſqueux & groſſiers, & enfin à produire pluſieurs autres bons & mauvais effets que nous avons citez cy-devant.

Huile de ſemence de Moutarde.

On tire par expreſſion de la ſemence de Moutarde bien pilée, une huile propre pour reſoudre les tumeurs froides, pour la paralyſie, & pour toutes les maladies qui viennent d'humeurs groſſieres.

Etimologie.

La Moutarde en Latin *Sinapi*, & en Grec, σίνηπι, ὑ σίνειν ὦπας, parceque la ſemence de Moutarde picote les yeux par ſes ſels âcres; ou bien *Sinapi, quaſi* σίναν νάπυ parceque les feuilles de la Moutarde reſſemblent à celles du Navet.

Le mot François de Moutarde vient de *Muſtum*, *mouſt*, & *ardere*, *brûler*, *quaſi muſtum ardens*, *mouſt qui brûle*, parceque, comme nous avons remarqué, on mêle la ſemence de Moutarde avec le mouſt pour faire une pâte liquide, à qui l'on a donné le nom de Moutarde.

CHAPITRE LXXXVII.

Du Safran.

Choix.

LE Safran doit être choiſi nouveau, bien ſeché, mais mollaſſe & doux au toucher, en longs filets, de tres belle

couleur rouge, & peu chargé de parties jaunes, fort odorant, & d'un goût & d'une odeur fort agreables.

Le Safran est aperitif, fortifie le cœur & l'estomac, il adoucit les âcretez de la poitrine, excite le sommeil, provoque les mois aux femmes, resiste à la malignité du venin. On s'en sert aussi exterieurement dans plusieurs emplâtres, & dans les collires, pour conserver les yeux dans la petite verole. Bons effets.

L'usage frequent du Safran offusque les sens, rend la tête pesante, cause des assoupissemens involontaires, & excite des nausées. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatile, acide & urineux. Principes.

Il convient en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû que l'on en use moderément. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA plante qui porte le Safran est composée de plusieurs feuilles longues, étroites & cannellées, d'entre lesquelles il s'éleve environ au commencement de Septembre une tige basse, soutenant une seule fleur, au milieu de laquelle il vient une espece de houpe partagée en trois cordons découpez en crête de coq, d'une belle couleur rouge, & d'une odeur agreable quand elle est en sa vigueur ; on la cueille avant le lever du Soleil, & on la fait secher. Cette houpe est le Safran dont nous nous servons parmi les aliments & en Medecine. Quelques jours aprés

il en vient une autre ſemblable ſur la même plante ; on la ramaſſe de même que la premiere, pour la faire auſſi ſecher. Ces houpes ſe réduiſent en filaments, comme nous voyons le Safran. Celui du Levant eſt fort eſtimé. Il en vient auſſi de bon en pluſieurs lieux de France, comme en Gâtinois, en Languedoc, vers Toulouſe, vers Orange, à Angoulesme, en Normandie : mais le meilleur eſt celui de Boiſne, & de Bois-Commun en Gâtinois ; & le moins bon eſt celui de Normandie.

Le Safran eſt aperitif, il fortifie le cœur & l'eſtomac, il provoque les mois aux femmes, & reſiſte à la malignité du venin, par ſes parties volatiles & exaltées. Il adoucit les âcretez de la poitrine par ſes principes huileux & balſamiques. Il excite auſſi le ſommeil par ces mêmes principes huileux qui lient & qui embaraſſent les eſprits animaux, & qui produiſent cet effet avec d'autant plus de facilité, qu'ils ſont joints à des ſels volatiles qui leur ſervent de vehicule pour les élever & pour les introduire dans les petits canaux du cerveau. On mêle le Safran dans les collires pour conſerver les yeux dans la petite verole. Il agit en cette occaſion en abſorbant par ſes parties ſurphuleuſes les ſels âcres & corrodants qui abondent dans cette maladie.

Etimologie. Le Safran ſe nomme en Latin *Crocus*, qui vient du Grec κροκὶς, ou κρόκη, qui ſignifie un poil ou un fil, parceque le Safran ſec eſt par filets.

Le mot François de Safran vient de l'Arabe *Zapheran*, qui ſignifie la même choſe.

CHAPITRE LXXXVIII.

De la Muſcade.

IL y a deux eſpeces de Muſcade : l'une ſe nomme Muſcade mâle ou ſauvage, parcequ'elle naît au Muſcadier ſauvage; & l'autre qui vient au Muſcadier cultivé ſe nomme Muſcade femelle. Les Muſcades mâles que les Anciens appelloient *Azerbes*, n'ont preſque point de goût ni d'odeur ; c'eſt pourquoi l'on ne ſe ſert que des Muſcades femelles. On les doit choiſir bien nourries, recentes, non cariées ; compactes, onctueuſes, d'une groſſeur raiſonnable, de couleur griſe en deſſus, rougeâtre & marbrée en dedans, d'un goût & d'une odeur piquante & aromatique. Eſpeces. Choix.

Elles aident à la digeſtion, elles fortifient le cerveau, le cœur & l'eſtomac ; elles chaſſent les vents ; elles provoquent les mois aux femmes ; elles reſiſtent au venin, & corrigent la mauvaiſe haleine. Bons effets.

Elles échaufent beaucoup ; c'eſt pourquoi l'on en doit uſer tres moderément. De plus, elles ne conviennent point à ceux qui ont le ventre reſſerré, parcequ'elles le reſſerrent encore davantage. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile aromatique, & de ſel eſſentiel. Principes.

Le tems l'âge, & le tempe-rament.

Elles conviennent dans les temps froids aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui digerent difficilement.

REMARQUES.

LA Muſcade eſt une eſpece de noix, ou le fruit d'un arbre étranger grand comme un poirier, dont les feuilles reſſemblent à celles du pêcher, & qui croît abondamment dans l'Iſle de Banda en Aſie. La Muſcade femelle eſt fort employée dans les ſauces, non ſeulement pour ſon bon goût, mais encore pour ſon odeur agreable.

Elle eſt d'abord couverte de deux écorces, dont la premiere qui eſt groſſe, ſe fend à meſure que le fruit meurit, & laiſſe voir la ſeconde qui entoure & qui embraſſe étroitement la noix, & qui ne s'en ſepare qu'en ſe ſeichant. Cette derniere écorce eſt fort odorante. On l'appelle *Macis*, & improprement fleur de Muſcade, dont on ſe ſert beaucoup en Medecine, & qui agit encore avec plus de force que la Noix Muſcade, parceque ſes principes ſont plus exaltez. Pour la Noix, quand elle a été ſeparée de ſon écorce, on la fait ſecher pour la garder. Elle contient des principes exaltez, comme il a été dit, qui la rendent propre à attenuer les ſucs viſqueux & groſſiers, à donner aux liqueurs plus de fluidité qu'elles n'avoient, à augmenter la quantité des eſprits, & enfin à produire tous les effets que nous avons attribuez à ce fruit.

Macis. fleur de Muſcade

Noix Muſcade confite. Vertus. Choix.

On confit les Muſcades dans les lieux où elles viennent, comme nous confiſons ici les Noix. Elles ſont d'un grand uſage pour ceux qui vont ſur mer. On en envoye par tout le monde. Elles ſont fort ſtomacales. On doit choiſir les plus groſſes & les plus nouvelles. On les

les employe auſſi pour exciter la ſemence.

La Muſcade ſe nomme en Latin *Nux Moſchata, à Moſcho, Muſc,* parceque c'eſt une eſpece de Noix qui a une odeur forte & aromatique, quoique cependant elle ne ſente point le Muſc. Etimologie.

CHAPITRE LXXXIX.

Du Gingembre.

ON le doit choiſir nouveau, bien nourri, bien ſeché, qui n'ait point été carié, qui ſoit d'une bonne odeur, de couleur griſe, rougeâtre en dehors, & blanche en dedans, & d'une ſaveur âcre, piquante & aromatique. Choix.

Il chaſſe les vents, il pouſſe par les urines, il attenue & il diviſe les humeurs groſſieres; il excite la ſemence, il aide à la digeſtion, il provoque l'appetit, & il reſiſte au venin. Bons effets.

Son uſage trop frequent enflamme les humeurs, & les rend fort âcres. Mauvais effets.

Il contient beaucoup de ſel âcre, & d'huile. Principes.

Il convient dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont les humeurs ſont groſſieres & peu en mouvement, qui digerent avec peine, & qui ſont ſujets aux vents; mais il eſt pernicieux aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LE Gingembre est une racine un peu plate, nouée, à demy ronde, longue & large à peu prés comme le pouce. On nous l'apporte des Isles Antilles où on la cultive presentement; mais son origine vient des grandes Indes. Elle s'étend, rampe, & multiplie beaucoup dans la terre. On a soin en la cueillant d'en laisser toujours quelque morceau dans la terre, pour qu'elle se multiplie de nouveau. On la fait secher avec grand soin sur les lieux, au Soleil & au four; car elle est chargée de beaucoup d'humidité qui la pourriroit en peu de temps. Quelques Marchans l'entourent d'un bol rouge pour l'empêcher de se carier, & pour la conserver plus long-temps. Avant de l'employer on a soin de la bien monder de son écorce. On la mêle dans les épices, principalement quand le poivre est cher, à cause de son goût âcre & aromatique qui excite l'appetit. Elle contient un sel âcre, fort incisif & penetrant, & propre à aider à la digestion, à attenuer les humeurs grossieres à ouvrir les glandes renales, à lever les obstructions, & à produire plusieurs autres effets semblables. Cette racine, quand on en use avec excés, échauffe beaucoup par la trop grande rarefaction que son sel excite dans les humeurs.

Gingembre en salade. Quand le Gingembre est encore tendre, on le coupe sur les lieux par tranches, & on le mange dans les salades avec du vinaigre, de l'huile & du sel. On dit qu'étant ainsi accommodé, il est fort agreable; il n'est pas si âcre que quand il a été seché, parcequ'il contient pour lors beaucoup d'humidité qui étend ses sels âcres. Pour nous, nous ne pouvons le manger de cette maniere, parcequ'on ne nous l'envoye que quand il est bien sec.

On confit le Gingembre recemment tiré de la terre avec le sucre, dans les lieux où on le cultive. On le fait auparavant tremper dans de l'eau pour diminuer son âcreté. Cette confiture est d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer. Elle est propre pour resister au venin, pour le scorbut, pour fortifier les parties, pour aider à la digestion. On doit choisir le Gingembre confit, gros, molasse, de couleur dorée, d'un goût agreable. Son Syrop doit être blanc, & assez cuit. On en mange à chaque fois un petit morceau gros comme le bout du doigt. Gingembre confit. Vertus. Choix.

Le Gingembre en Latin, *Zingiber*, vient du Grec, ζιγγίβερ, qui signifie la même chose; & ce mot Grec, à ce qu'on prétend, a été tiré du nom Indien, Zengebil, qui signifie aussi Gingembre. Etimologie.

On confit aussi au sucre la côte & la semence d'Angelique, & l'on s'en sert pour se préserver du mauvais air. Angelique.

CHAPITRE LXXXX.

Du Cachou.

Le Cachou doit être choisi pesant, compacte, rougeâtre, d'un goût stiptique & amer. Choix.

Il est cordial & stomachal, il fortifie le cerveau & les gensives; il est propre pour les catarres, pour l'enrouement, & pour corriger les mauvaises haleines. Bons effets.

Il échaufe beaucoup quand on s'en sert trop frequemment: quand il a été préparé, il ne convient point aux personnes sujettes aux vapeurs, pour les Mauvais effets.

raisons que l'on dira dans la suite.

Princi-pes. Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le tempe-rament. Il convient en tout temps aux vieillards, aux phlegmatiques, à ceux qui ont l'estomac foible, & qui ont besoin de choses fortifiantes.

REMARQUES.

LE Cachou est une pâte seche, rougeâtre, un peu gommeuse, presque aussi dure qu'une pierre, amere & austere au commencement; mais laissant ensuite dans la bouche une impression douce & agreable. On en distingue de deux sortes. La premiere espece qui est la plus commune, est compacte, de couleur rougeâtre, brune, traversée de petites rayes blanchâtres. La seconde est plus poreuse, moins pesante & plus pasle que la premiere.

Especes.

La nature du Cochou n'est pas encore bien connue. Les uns veulent que ce soit une pâte faite par les Japonnois avec les extraits de graine de Bangue, de Calamus Aromaticus, de Reglisse, & d'Areca mêlez ensemble, & endurcis sur le feu. Les autres prétendent que le Cachou se fait avec les sucs d'Aréca, & l'écorce verte d'un arbre épineux du Japon appellé Catechu, épaissis ensemble par la chaleur. D'auttes enfin veulent que le Cachou ne soit autre chose qu'une terre du Levant nommée par les Indiens *Masquiqui*, que l'on trouve ordinairement sur les hautes montagnes sous les racines des Cedres. Cette derniere opinion n'a pas tant de vraisemblance que les precedentes; car la consistance & le goût du Cachou ont bien plus de rapport à un suc épaissi qu'à une terre.

Masqui-qui.

Comme le goût du Cachou eſt d'abord un peu rebutant, on tâche de le rendre moins amer, plus agreable au goût, & odorant par la préparation ſuivante.

On pulveriſe & l'on mêle deux onces de Cachou avec une once de ſucre Candi, un grain de muſc, & autant d'Ambre gris. On incorpore la poudre en pâte dure, avec une quantité ſuffiſante de mucilage de gomme adragantl tiré dans de l'eau de fleur d'Orange, & l'on fait une maſſe, qu'on forme enſuite en petits grains, que l'on fait ſecher. Cachou préparé.

Le Muſc & l'Ambre qui entrent dans cette compoſition la rendent peu propre aux perſonnes ſujettes aux vapeurs. On doit donc faire retrancher ces aromats de la compoſition, quand on la veut faire ſervir dans les affections hiſteriques, où elle convient par elle même.

Le Cachou fortifie les gencives par quelques particules ſtiptiques qu'il contient, & qui ſe font aſſez connoître par le goût ſeul. Les autres vertus qu'il produit, viennent des particules volatiles & ſulphureuſes, en quoi il abonde.

CHAPITRE LXXXXI.

Des Gerofles, ou des Cloux de Gerofles.

ON doit choiſir les Gerofles gros, recents, faciles à rompre, d'un goût & d'une odeur agreables & aromatiques. Choix.

Ils fortifient les parties, ils reſſerrent, ils arrêtent le vomiſſement, ils reſiſtent à la malignité des humeurs, ils appaiſent le mal des dents, ils attenuent les humeurs groſſieres & viſqueuſes, ils aident à la digeſtion, & rendent l'haleine agreable. Bons effets.

Mauvais effets. Ils échauffent beaucoup quand on s'en sert avec excés.

Princi-pes. Ils contiennent beaucoup de sel essentiel, & d'huile aromatique.

Le tems, l'age, & le tempe-rament. Ils conviennent en hyver aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui abondent en humeurs grossieres; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir, ou en user moderément.

REMARQUES.

Les Gerofles sont les fruits ou les fleurs rendurcies d'un arbre qui croît dans les Indes. Quand les Gerofles commencent à paroître, ils sont d'une couleur verte, blanchâtre, ensuite ils deviennent roux, & enfin bruns, comme nous les voyons. Les Arabes les appellent *Calafur*. Il y en a de deux sortes. Les premiers sont ceux qui tombent en secouant l'arbre qui les porte; les seconds étant plus fortement attachez à l'arbre, ne tombent point, & ils y augmentent dans la suite si bien en grandeur, qu'ils deviennent gros comme le pouce. Ainsi les premiers Gerofles ne different des seconds qu'en ce qu'ils sont moins gros & moins meurs. Ces derniers sont tres rares, & appellez en Latin *Antophilli*, & en François, Meres de Gerofles. Il naît dessus une gomme noire, fort odorante, & d'un goût aromatique.

Calafur.

Anto-philli, Meres de Gerofles.

Les Gerofles sont employez dans les sauces pour leur goût & leur odeur aromatiques. Ils fortifient les parties; ils aident à la digestion, & ils resistent à la malignité des humeurs par leurs principes volatiles & exaltez, qui divisent & attenuent les aliments contenus dans l'estomac,

qui conservent les liqueurs dans une juste fluidité, & qui augmentent la quantité des esprits. Ils arrêtent aussi le vomissement & ils resserent, par ces mêmes principes volatiles, qui fortifient les fibres des parties.

Il y a une autre espece de Gerofle tres rare & pretieux, appellé Gerofle Royal. Il est gros & long, à peu prés comme un grain d'Orge, & il porte en son sommet une petite couronne, ce qui peut-être lui a fait donner le nom de Gerofle royal. Il a plus de goût & d'odeur que le Gerofle ordinaire, & il croît à un arbre que l'on dit être unique en son espece, & qui vient au milieu de l'Isle Maccia, dans les Indes Orientales. Nous ne voyons gueres de ce Gerofle, parceque le Roy de l'Isle fait garder à vûe l'arbre qui le porte, & ne veut point que d'autres que lui s'en servent. Gerofle royal.

Le Gerofle a la figure d'un clou, d'où vient qu'on l'appelle Clou de Gerofle. On le nomme en Latin *Caryophillus*, *ex* κάρυον, *juglans*, & φύλλον, *folium*, comme qui diroit feuille de Noyer, parceque l'arbre sur lequel le Gerofle croît, a des feuilles à peu prés faites comme celles du Noyer. Etimologie.

CHAPITRE LXXXXII.

De la Canelle.

On la doit choisir mince, recente, d'une odeur agreable, d'une saveur un peu âcre & aromatique, & d'une couleur tirant sur le rouge. Choix.

Elle excite les sueurs; elle resiste au venin; elle fortifie l'estomac, le cœur & le cerveau; elle aide à la digestion; elle excite les mois & l'accouchement Bons effets.

aux femmes, & elle chaſſe les vents.

Mauvais effets.

Son uſage immoderé enflamme les humeurs, & les jette dans une grande agitation.

Principes.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elle convient en temps froid, aux vieillards, aux phlegmatiques, aux melancoliques, & à ceux qui ont un eſtomac foible, & qui ne digerent pas bien; mais elle ne convient point aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

LA Canelle eſt la ſeconde écorce des branches d'un arbre qui croît en l'Iſle de Ceilan. Cet arbre vient auſſi en Java & en Malabar, mais non pas ſi bon, ni en ſi grande abondance. Le bois de l'arbre qui porte la Canelle, n'a ni goût, ni odeur, mais ſa vertu principale eſt dans ſon écorce. Cette écorce étant ſeparée, ſe diviſe facilement en deux; on choiſit celle de deſſous preferablement à l'autre. On la met ſecher au ſoleil, où elle ſe roule comme nous la voyons, & où elle acquiert une odeur & un goût fort agreables & aromatiques, par une fermentation qui exalte ſes principes.

Il eſt à remarquer que cette écorce nouvellement retirée de l'arbre, & avant que d'avoir été ſechée, [illegible] preſque point de goût ni d'odeur, & qu'il lui faut une chaleur douce & temperée pour qu'elle devienne agreable & odorante. En effet, quand on l'expoſe à un Soleil trop chaud, elle perd conſiderablement de ſes parties vola-

tiles ; & elle se noircit, parceque ses parties huileuses se rotissent en quelque sorte & acquierent une couleur noirâtre. Quand au contraire elle demeure long-temps à secher en temps humide, elle devient grise, & n'a presque point de force, parceque ses principes n'ont pas été suffisamment exaltez.

Du tems de Galien la Canelle étoit si rare, que les seuls Empereurs en avoient chez eux, encore la conservoient-ils avec grand soin dans leur Cabinet ; mais l'excellence de cette drogue l'a rendue plus commune, en nous obligeant de l'aller chercher dans les lieux mêmes où elle vient. Nous ne nous arrêterons point à expliquer ses vertus, puisqu'elle contient à peu prés les mêmes principes que plusieurs drogues aromatiques, dont nous avons parlé dans les Chapitres precedents, & qu'elle agit aussi de la même maniere.

On tire par expression, du fruit de l'arbre qui porte la Canelle, un suc huileux d'une odeur & d'un goût aromatique, dont les habitans de l'Isle de Ceilan se servent pour fortifier l'estomac. La racine du même arbre fournit aussi par incision une liqueur qui sent le Camphre. Huile tirée du fruit de la Canelle.

Il y a une autre espece de Canelle, appellée en Latin *Cassia lignea* ; elle a beaucoup de ressemblance avec la Canelle ordinaire par son goût, par son odeur & par sa forme. Cependant elle est plus épaisse, & moins aromatique. On la tire d'un arbre tout-à-fait semblable à celui qui porte la Canelle, & qui est confondu avec lui dans l'Isle de Ceilan : car on ne peut distinguer ces deux arbres que par leurs écorces. On peut même dire que la Canelle & le *Cassia lignea* ne different que par leur degré de bonté, & non pas parceque ce soit deux especes differentes. *Cassia lignea.*

Etimologie. La Canelle en Latin *Cinnamomum*, qui signifie, *Amomum* de la Chine. Elle est encore appellée *Canella*, qui est un diminutif de *Canna*. On a donné ce nom à cette écorce, parceque ses bâtons ressemblent à de petites Cannes.

CHAPITRE LXXXXIII.

De la Semence de Coriandre.

Choix. ON la doit choisir grosse, bien nourrie, nouvelle, nette, bien seche, blanchâtre, d'un goût & d'une odeur forte & agreable.

Bons effets. Elle corrige la mauvaise haleine; elle fortifie l'estomac; elle aide à la digestion, étant prise aprés le repas; elle chasse les vents; elle resiste au mauvais air.

Mauvais effets. L'usage trop frequent de la Coriandre enflamme les humeurs, & ne convient point aux personnes qui sont d'un temperamment chaud & bilieux.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & mediocrement de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient dans les temps froids aux vieillards, aux personnes dont les humeurs sont grossieres & peu en mouvement, & dont l'estomac ne digere pas facilement.

REMARQUES.

LA plante qui porte la Coriandre est cultivée dans les jardins, à cause de ses graines dont on se sert assez communément en Medecine & parmi les aliments. On les employe dans les

confitures, dans les liqueurs spiritueuses & dans la biere. Il nous en vient une grande quantité d'Aubervilliers, & de plusieurs lieux d'autour de Paris. Elles sont vertes sur la plante, mais elles deviennent blanchâtres à mesure qu'elles sechent. Elles sont d'un goût & d'une odeur aromatique & fort agreable, quoique cependant le reste de la plante ait une odeur de punaise tres desagreable, ce qui fait qu'il n'est en usage ni en Medecine, ni parmi les aliments. Il y a même quelques Auteurs qui prétendent que les feuilles de la Coriandre empoisonnent, quand on s'en sert interieurement.

Les vertus de la semence de Coriandre proviennent de ses principes volatiles & exaltez.

Coriandre en Latin *Coriandrum*, *à* κόρις, *cimex*, *punaise*, parceque, comme nous avons déja remarqué, la plante qui porte la semence de Coriandre, a une odeur de punaise. Etimologie.

CHAPITRE LXXXXIV.

Du Poivre.

Il y a deux sortes de Poivre dont on se sert parmi les alimens ; sçavoir le blanc & le noir. Le blanc doit être choisi nouveau, uni, poli, moins âcre & moins piquant que le noir, bien nourri, pesant, net, ayant la figure exterieure d'un grain de Coriandre, mais étant plus gros, plus dur & environné de petits rayons en forme de côtes. Pour le noir, il doit être fort âcre au goût, compacte, pesant, net, & d'une superficie inégale & ridée. Differences.

Bons effets.

Le Poivre noir & le Poivre blanc sont aperitifs, attenuent les humeurs grossieres & visqueuses, aident à la digestion, donnent de l'appetit, chassent les vents, resistent à la malignité des humeurs, excitent la semence. Le Poivre est le remede le plus commun & le plus ordinaire pour ceux à qui la luette s'est relâchée; on l'applique dessus, & il la retablit dans son état naturel.

Mauvais effets,

L'Usage frequent du Poivre est pernicieux aux personnes d'un temperament chaud & bilieux; car il enflamme le sang & les autres humeurs

Principes.

Le Poivre noir contient beaucoup d'huile, de sel volatile & de fixe.

Le Poivre blanc contient beaucoup de sel fixe, médiocrement d'huile, & moins de sel volatile que le noir.

Le tems, l'age, & le temperament.

Le Poivre est convenable dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, à ceux qui digerent difficilement, & qui ont des humeurs grossieres & peu en mouvement.

REMARQUES.

Poivre confit.

LE Poivre noir est le fruit d'une plante rampante & sarmenteuse, comme le lierre. Les grains de ce Poivre croissent sans queue, attachez le long d'un nerf, & entassez plusieurs ensemble en grappe. On confit sur le lieu cette grappe avec du sel & du vinaigre dans le temps qu'elle est encore tendre & verte. Les grains du

Poivre sont verts au commencement, puis ils deviennent noirs en meurissant. On les cueille quand ils sont meurs, & on les fait secher; ils diminuent alors en grosseur, & ils se rident à cause de leur humidité qui s'exhale. La plante qui porte le Poivre noir croît aux Indes, en Malaca, en Sumatra, & en Java. Les habitans de ces pays la divisent en mâle & en femelle: cependant les grains de l'une & de l'autre espece sont tout-à-fait semblables.

Poivre mâle & femelle.

L'origine du Poivre blanc n'est pas encore tout-à-fait connue. Les Anciens s'imaginoient que le Poivre blanc ne differoit du Poivre noir, que comme le raisin blanc differe du noir; ils disoient même que le Poivre blanc n'avoit cette couleur que parcequ'il n'étoit pas encore meur, & que le noir étoit celui qui avoit acquis toute sa maturité. Pour les Modernes, ils sont fort divisez à ce sujet. Les uns prétendent que le Poivre blanc n'est autre chose que le Poivre noir, dont on a separé la premiere écorce par le moyen de l'eau marine dans laquelle on la trempé; que d'ailleurs le Poivre blanc n'est point ridé, parcequ'on lui a ôté sa premiere écorce, qui en se sechant se ridoit; qu'il est d'une couleur blanchâtre, parceque le Poivre noir est de la même couleur quand sa premiere écorce a été separée; qu'il est plus gros que le Poivre noir, parceque l'eau marine entrant dans ses pores, l'a gonflé; qu'il est moins âcre que le Poivre noir, parceque l'eau marine a dissout quelques sels volatiles qui faisoient son âcreté, & qu'enfin il ne contient point à cause de cela tant de sel volatile que le noir. D'autres assurent que le Poivre blanc est naturel, & qu'il fait une espece toute differente de celle du Poivre noir; & ils disent que cette fausse opinion de quelques Modernes n'est survenue qu'à l'occasion de la rareté du Poivre blanc; cependant

Poivre blanc.

Opinions des Anciens & des Modernes sur son origine.

il se peut faire que le Poivre blanc soit naturel, & que l'on ait aussi trouvé la maniere de le contrefaire.

Erreurs de Dioscoride & de quelques autres.

Dioscoride, & avec lui Pline & Galien, se sont fort trompez dans la description du Poivre. Ils se sont imaginez que le Poivre long étoit comme la gousse de la plante qui porte le Poivre; que le Poivre blanc en étoit la graine qui n'étoit pas encore meure; & que le noir étoit celle que l'on avoit cueillie dans sa parfaite maturité. Par cette opinion ces Auteurs confondent le Poivre long avec le rond, quoique cependant ces deux sortes de Poivre viennent en differens lieux, & sur des plantes differentes. Nous ne parlerons point ici du Poivre long, parcequ'il n'est point en usage parmi les aliments.

On employe fort communement le Poivre rond dans les sauces à cause de son goût âcre & piquant. Il aide à la digestion par ses sels volatiles qui divisent & qui attenuent les parties grossieres des aliments; il chasse les vents, en dissolvant les humeurs visqueuses qui les empêchoient de sortir librement au dehors; il resiste à la malignité des humeurs, en les conservant dans la fluidité qui leur est necessaire pour qu'elles se puissent facilement distribuer par-tout. Enfin il rétablit la luette en fortifiant, & en dessechant cette partiere lachée, & abreuvée d'une humidité trop abondante.

Fines épices.

Les fines épices dont ont se sert assez communement dans les ragoûts, ne sont autre chose qu'une proportion convenable de Poivre noir, de Muscade, de Gerofle, de Gingembre, d'Anis vert, & de Coriandre. Elles chassent les vents; elles attenuent les humeurs visqueuses, & fortifient le cerveau.

CHAPITRE LXXXXV.

Du Sucre.

LE Sucre doit être choisi beau, blanc, bien rafiné, solide, difficile à casser, cristalin en dedans étant rompu, d'un goût tres agreable, & tirant un peu sur celui de la violette. Choix.

Le Sucre est propre pour le rhume; il adoucit les acretez de la poitrine, il attenue & incise les phlegmes visqueux, & il excite le crachat. Bons effets.

Il provoque un peu les vapeurs; il se tourne facilement en bile; il cause des maux de dents; il les noircit, & il échaufe beaucoup quand on s'en sert avec exés. Mauvais effets.

Il contient beaucoup de sel essentiel, & une mediocre quantité d'huile qui le rend inflammable. Principes.

Il convient principalement en hiver, aux vieillards, & à ceux qui sont sujets à une pituite salée qui leur tombe sur la poitrine. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LE Sucre est le sel essentiel d'une espece de roseau qui croît en abondance en plusieurs endroits des Indes, comme au Bresil, & dans les Isles Antilles. Ce roseau vient aussi en plusieurs lieux de la France; mais à peine y peut-il supporter les rigueurs de l'hiver. Le Sucre étoit inconnu aux Anciens, ou du moins ils ne s'en servoient point; aujourd'hui nous le mettons à

toute ſauce, pour donner aux aliments un goût plus delicieux, & pour les conſerver plus long-temps. Pluſieurs Autêurs regardent le Sucre comme un aliment fort pernicieux, parcequ'on en tire un eſprit acide, fort âcre & fort penetrant. Wuillis entr'autres pretend que le ſcorbut, qui eſt tres frequent en Angleterre, ne vient que de l'uſage du Sucre. Je conviendrai volontiers qu'étant pris avec excés il peut produire pluſieurs mauvais effets; mais il ne s'enſuit pas, de ce qu'on en retire par la diſtillation un eſprit acide, que le Sucre ſoit toujours ſi pernicieux; car ce même eſprit eſt étendu & embaraſſé dans le Sucre par des parties rameuſes, qui lui ôtent preſque toute ſon action, au lieu que quand il en a été ſeparé, toutes ſes parties ſont raſſemblées, & n'étant plus retenues comme auparavant, elles agiſſent avec beaucoup de force. De plus, auroit-on raiſon de dire que l'on ne doit point ſe ſervir de ſel, parcequ'on en retire un eſprit acide fort corroſif; que l'on ne doit point ſe ſervir en Medecine de Salpêtre, parceque l'eſprit de nitre eſt d'une violence extrême; & qu'enfin le vinaigre ne doit être jamais employé, parcequ'il diſſout pluſieurs métaux. Je crois donc que le Sucre moderément pris, eſt ſouvent ſalutaire. Sa ſaveur douce & agreable provient de la liaiſon étroite de ſes ſels & de ſes ſoufres. Il eſt propre pour le rhume, & pour adoucir les acretez de la poitrine par ſes parties huileuſes; il excite auſſi le crachat, en attenuant par ſon ſel eſſentiel les phlegmes viſqueux qui s'étoient attachez au poûmons.

Le Sucre, avant que d'acquérir ſa blancheur & ſa netteté, paſſe par pluſieurs états differents: premierement, on met les cannes à Sucre, ou cannameles dans de certains preſſoirs, ou moulins, pour en tirer le ſuc, que l'on purifie plu-

ſieurs fois avec des blancs d'œufs & de l'eau de chaux, & que l'on fait paſſer par des chauſſes d'ypocras; on le cuit enſuite juſques à une conſiſtance raiſonnable. Ce Sucre eſt appellé Moſcouade griſe. Moſcouade griſe.

En ſecond lieu, on prend cette Moſcouade, que l'on purifie de rechef avec de l'eau de chaux & des blancs d'œufs. Ce Sucre eſt appellé Caſtonade ou Caſſonade, qui vient de Kaſt mot Alleman qui veut dire Caiſſe, parcequ'on la tranſporte ordinairement dans des caiſſes. Caſtonade, ou Caſſonade.

Enfin le Sucre en pain eſt une Moſcouade tres clarifiée par le moyen de l'eau de chaux & des blancs d'œufs, cuitte ſur le feu, & verſée enſuite dans des moûles d'une figure pyramidale, comme nous voyons les pains de Sucre. Si le Sucre n'étoit pas aſſez blanc, on reïtere à le clarifier de la même maniere, juſques à ce qu'il ait acquis une tres grande blancheur. Sucre en pain.

On ſe ſert de l'eau de chaux & des blancs d'œufs pour purifier de plus en plus le Sucre, parceque l'eau de chaux par les parties de feu qu'elle contient, diviſe & attenue les viſcoſitez qui ſe rencontrent dans le Sucre, & dégage par ce moyen ſon ſel eſſentiel de ces mêmes viſcoſitez auſquelles il étoit fortement attaché. Pour les blancs d'œufs, ils agiſſent en cette occaſion, en abſorbant par leurs parties rameuſes & gluantes les impuretez qui ſe trouvent dans le Sucre. On reïtere ſouvent ces clarifications, afin que ce qui n'a point été emporté dans une fois, le ſoit dans l'autre.

Ces clarifications reïterées enlevent avec elles beaucoup de parties ſulphureuſes. Ainſi la Caſtonade differe de la Moſcouade en ce qu'elle contient moins de ces parties que la Moſcouade; & le Sucre en pain differe de la Caſtonnade en ce qu'il en contient encore moins. C'eſt auſſi

pourquoi la Castonnade sucre davantage que le Sucre en pain ; car étant plus chargée de parties visqueuses & gluantes, elle demeure longtemps attachée aux fibres de la langue, & y fait une impression plus longue. On remarque encore que les Syrops & les Confitures faites avec la Castonnade, se candissent moins que celles qui sont faites avec le Sucre. Cela vient de ce que les parties graisseuses de la Castonnade empêchent la cristallisation.

Sucre candi.

Le Sucre candy n'est autre chose que le Sucre cristallisé, & rendu plus compacte qu'il n'étoit auparavant ; c'est pourquoi le Sucre candy entier ou en morceaux, demeure plus long-tems dans la bouche à se fondre, & y fait par consequent plus d'impression que l'autre Sucre ; c'est aussi pourquoi il est plus employé que l'autre pour adoucir les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine. Il faut cependant remarquer que le Sucre candy bien pulverisé, se dissout au moins aussi facilement que l'autre Sucre, parceque chacune de ses parties ayant alors plus de surfaces qu'elles n'en avoient, & n'étant plus étroitement unies les unes aux autres, se dissolvent tres facilement dans la liqueur où elles se rencontrent. Le Sucre candy est blanc ou rouge, suivant qu'il est fait avec le Sucre bien rafiné, ou avec la Moscouade rouge.

On prepare encore le Sucre de plusieurs autres manieres pour faire le Sucre d'orge, & les penides. Tous ces Sucres ont les mêmes vertus que le Sucre candy. Nous ne décrirons point comment on les fait, parcequ'on le sçait assez.



CHAPITRE LXXXXVI.

Du Sel.

IL y a deux ſortes de ſel dont on ſe ſert parmi les aliments ; ſçavoir le Sel tiré des fontaines & des puits, & le Sel marin. *Differences.*

L'un & l'autre doivent être choiſis compactes, ſolides, ſe fondant aiſément dans l'eau, d'un goût piquant & penetrant. *Choix.*

Le Sel commun eſt purgatif, aperitif, déterſif & déſiccatif. Il excite l'appetit ; il aide à la digeſtion ; il produit de bons effets dans les douleurs de la colique & dans la ſuppreſſion d'urine. On s'en ſert dans l'apoplexie & dans les convulſions. On en mêle dans les ſuppoſitoires & dans les lavemens. On en applique auſſi chaudement derriere le cou pour rarefier & pour diſſiper les catarres. *Bons effets.*

L'uſage immoderé du Sel échaufe beaucoup, & produit ſouvent la cachexie & le ſcorbut. *Mauvais effets.*

Le Sel commun contient beaucoup de liqueur acide mêlée intimement avec quelque portion de terre & une tres petite quantité de ſoulfre. *Principes.*

Le Sel convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament, pourvu que l'on en uſe tres moderément. *Le tems, l'age, & le temperament.*

REMARQUES.

LE Sel commun eſt le ſeul mineral que je ſçache, dont on ſe ſerve parmi les aliments *Sel commun.*

Ses usages merveilleux l'ont fait nommer par Lucrece. *Panacée.* Homere, Platon, & plusieurs autres l'appelloient, θεῖον, καὶ σῶμα θεοφιλέστατον, *corpus divinum, & Deo amicissimum,* parce qu'autrefois les Payens dans leurs sacrifices avoient toujours de la farine mêlée avec du sel pour jetter sur les victimes. Il étoit aussi recommandé au peuple de Dieu de ne jamais faire de sacrifice sans sel. Pline prétend qu'il n'y a rien dans la nature de plus utile & de plus necessaire que le Soleil & le Sel. Pythagore marque le besoin indispensable que nous en avons, parceque, dit-il, il n'y a point de table où l'on s'en puisse passer; & l'Ecole de Salerne veut prouver la même chose par le vers suivant.

Omnis mensa malè ponitur absque sale.

Il y a même quelques gens qui regardent comme un mauvais presage quand le Sel manque sur une table, ou quand il s'y répand. Plutarque remarque que les meilleures viandes sont insipides sans Sel, & que sans lui on ne les peut manger; ce que l'on voit aussi par ce vers.

Non sapit esca bene, quæ datur absque sale.

C'est le Sel qui se trouve naturellement dans les mixtes, ou que l'on mêle avec eux, qui les rend fermes, & qui fait qu'ils se conservent plus long-temps. C'est lui seul encore qui donne aux viandes un certain piquant, en quoi consiste leur saveur & leur goût; & c'est d'où l'on a pris occasion d'appeller les bons mots, & les pointes d'esprit, des Sels. Les gens butords & grossiers par la même raison se nomment en Latin, *Insulsi, nec micam salis habere dicuntur.* Comme ce vers de Catulle le fait assez connoître.

Nulla in tam magno est corpore mica salis.

Quelques gens prétendent que le ſel ne contribue pas peu à rendre l'eſprit plus vif & plus brillant ; fondez ſur le rapport de certaines hiſtoires, qui aſſurent qu'il ſe trouve des Nations qui ne mangent point de Sel, leſquelles ſont tout-à-fait groſſieres & ſtupides ; & Homere voulant décrire l'ignorance d'un certain p euple, dit :

——— οἳ οὐκ ἴσασι θάλασσαν
Ἀνέρες οὐδ' ἅλεσσι μεμιγμένον εἶδαρ ἔδουσι.

———Illi non æquora norunt ;
Nec ſale conditis noverunt carnibus uti.

La formation des Sels vient de ce qu'une li- Forma-
queur acide ſe *corporifie* & ſe mêle intimement tion des
avec quelques matrices terreſtres, comme toute Sels.
perſonne, pour peu verſée qu'elle ſoit dans la Chimie, le pourra aiſément reconnoître. Cette operation naturelle de Chimie ſe paſſe continuellement dans les entrailles de la terre, où il ſe rencontre toujours des liqueurs acides, & des matrices terreſtres pour les recevoir dans leurs
pores. C'eſt de cette maniere que ſe forme le Sel gem-
Sel gemme, ainſi appellé parcequ'il eſt luiſant, me.
& preſque diaphane. Ce Sel eſt le plus abondant Etimolo-
qu'il y ait au monde, & ne ſe trouve pas ſeule- gie.
ment en pluſieurs montagnes de l'Europe d'une vaſte étenduë, mais encore en une infinité de mines en Egipte & aux Indes. Il eſt à preſent comme démontré que ce Sel fournit aux eaux de pluſieurs puits & de pluſieurs fontaines & à la mer leur ſalure. Toute la difference qui ſe trouve entre le Sel gemme & celui que l'on retire des fontaines, des puits & de la mer, eſt que le Sel gemme n'ayant pas été adouci & délayé par des eaux comme l'autre, eſt un peu plus piquant. Cependant il a les mêmes qualitez, & il contient les mêmes principes que le Sel commun.

Maniere de retirer le Sel de l'eau de la mer.

Le Sel des puits & des fontaines sert en plusieurs lieux. Cependant le Sel marin est le plus commun. On retire ce dernier ou par évaporation dans de grandes chaudieres de plomb, comme en Normandie, ou par crystallisation en petits grains de figure cubique, comme à Broüage, à la Rochelle, & en quantité d'autres endroits où il y a des marais salants. Il faut remarquer que le Sel que l'on retire par évaporation est plus net & plus blanc que l'autre, mais qu'il est moins salé & moins piquant. La raison en est que le feu dans l'évaporation lui a fait perdre quelque portion de la liqueur acide qu'il contenoit auparavant; au lieu que celui qui vient par crystallisation, n'ayant rien perdu par la force du feu comme le premier, conserve toute sa salure. Il est un peu gris à cause de quelque portion terrestre qu'il a emportée avec lui lorsqu'on l'a retiré des aires salants. Pour le rendre blanc on n'a qu'à le dissoudre dans de l'eau, filtrer la liqueur, & la faire évaporer jusques à siccité, mais pour lors ce Sel perd un peu de sa force, de la même maniere que le Sel tiré par évaporation en Normandie.

Le Sel commun donne de l'appetit, par le picotement qu'il excite aux fibres du ventricule. Il aide à la digestion par le secours de ses parties tranchantes qui divisent & qui attenuent les aliments contenus dans l'estomac. Il produit aussi de bons effets dans les douleurs de la colique, en précipitant & chassant au dehors les particules acres qui les causoient, & de plus en picotant les glandes intestinales, & exitant une évacuation des humeurs qui pouvoient causer & entretenir la colique. On se sert aussi dans l'apoplexie du sel que l'on met dans la bouche du malade, afin que picotant & frotant rudement les fibres de la langue, il puisse exciter

une espece d'ébranlement dans le genre nerveux, qui donne occasion aux esprits de se dégager des matieres grossieres qui les accabloient.

Le Sel étant pris en grande quantité, échause beaucoup, parce qu'attenuant & divisant trop fortement les humeurs, il les jette dans une agitation excessive. Il peut aussi causer le scorbut; la raison en est que cette maladie provenant d'une abondance de sucs acides & grossiers, le Sel commun qui est acide contribue à leur production & à leur augmentation.

Quelques-uns prétendent que le Sel en Latin *Sal*, est derivé du verbe *Salire*, sauter, parce qu'étant mis dans le feu, il saute, & fait assez de bruit. D'autres veulent que ce soit *à Salo, hoc est à mari, & Sole*, parceque quand on laisse l'eau de la mer en quelque endroits, & exposée au Soleil, le Sel paroît à mesure que l'eau s'évapore. Mais la meilleure étimologie du mot Latin *Sal*, vient du Grec ἅλς, qui signifie aussi Sel, & dont on n'a fait que transposer les lettres, Etimologie.



TRAITÉ DES ALIMENTS.

SECONDE PARTIE.

Des Alimens tirez des Animaux.

JE ne traiterai point ici une question qui partage encore les Anatomistes; sçavoir, si tous les animaux tirent leur origine d'œufs, qui contiennent chacun en racourci les parties de l'animal, ou bien s'ils peuvent provenir du simple mélange des semences du mâle & de la femelle, comme les Anciens le prétendoient. Je dirai seulement en passant que les nouvelles découvertes anatomiques semblent décider en faveur des œufs. D'ailleurs il n'est pas aisé de croire que l'Auteur de la Nature eût laissé à la discretion & à la rencontre fortuite de quelques Atomes, la formation d'un corps propre à tant de differents mouvements, & composé avec autant d'artifice qu'est celui de l'animal? Il est ce me semble plus vrai-semblable de dire que Dieu qui agit toujours par

par les voyes les plus ſimples & les plus conſtantes, en formant au commencement du monde les deux premiers animaux de chaque eſpece, renferma dans la femelle tous les œufs de ſa poſterité, de ſorte que le mâle ne ſert qu'à vivifier & à faire éclore les petits de l'œuf par les eſprits de ſa ſemence? Enfin s'il eſt vrai, comme on n'en peut gueres douter, que toutes les plantes viennent de ſemences qui en contiennent toutes les parties en petit, je crois que nous pouvons auſſi conjecturer avec raiſon, que les animaux viennent d'œufs, puiſque ces deux eſpeces de machines ont un ſi grand raport les unes avec les autres, comme nous l'avons déja fait voir en parlant des Végétaux.

On diviſe les animaux qui ſervent dans les aliments, en quatre claſſes; en terreſtres, comme ſont les Quadrupedes qui habitent ſur la terre; en volatiles, comme ſont les Oiſeaux qui s'élevent dans l'air; en Aquatiques, comme ſont les Poiſſons; & en Amphibies, comme ſont les Grenouilles, les Tortues, &c. qui vivent ſur la terre & dans l'eau.

On peut dire en general, que les animaux terreſtres nourriſſent plus que tous les autres, & qu'ils fourniſſent un aliment plus ſolide, plus compacte, & qui

Differences generales des animaux.

ſe diſſipe moins que celui des autres animaux. Pour les Volatiles, ils ſont la plûpart plus agreables & plus délicats que les terreſtres; & ils ſe digerent auſſi plus facilement qu'eux. Enfin les Poiſſons ſont de tous les animaux les plus aiſez à digerer, les plus humides & les plus froids; mais ils nourriſſent auſſi moins que les autres, & ils ſe corrompent plus facilement. Quelques Medecins les ordonnent dans la diete des febricitants, parcequ'ils ſe diſtribuent aiſément ſans exciter de grands mouvements dans la maſſe du ſang, comme font les autres animaux qui abondent davantage en ſoufres & en ſels volatiles. Pour les Amphibies, comme ils participent des terreſtres & des aquatiques, nous ne dirons rien de particulier à leur ſujet.

Au reſte, comme tous ces animaux ont differentes parties qui ne nourriſſent pas toutes également, & qui produiſent même quelquefois des effets differents, je crois qu'il eſt à propos d'en dire ici quelque choſe.

Chair muſculeuſe des animaux.

La premiere partie des animaux qui ſe preſente, eſt leur chair muſculeuſe, qui eſt de toutes la plus nourriſſante, celle qui produit un meilleur ſuc, & enfin qui eſt le plus en uſage. Elle compoſe la plus grande portion de l'animal. Cette

chair differe considerablement suivant l'âge de l'animal, suivant les lieux où il habite, suivant les aliments dont il se sert, suivant son sexe, suivant qu'il a été châtré, ou non, s'il est mâle, & enfin suivant la maniere dont on la prepare pour la manger.

Les animaux trop jeunes, & même qui tetent encore, ont ordinairement une chair tendre, molle, humide, visqueuse, & chargée d'humiditez superflues. Cependant elle se digere assez facilement, & tient le ventre libre. La chair des animaux plus avancez en âge, est plus ferme, & produit un meilleur aliment; mais celle des animaux vieux, & qui tirent à leur fin, devient pour l'ordinaire seche, aride, dure, & difficile à digerer. Il y a pourtant ici une exception à faire en faveur des Poissons, qui pour la plûpart deviennent plus agreables au goût à mesure qu'ils vieillissent, quoique neanmoins il y en ait aussi qui ne sont estimez que pendant qu'ils sont jeunes. La difference de la chair des animaux, par raport aux lieux où ils habitent, est considerable; car suivant les divers pays, elle a bien souvent un goût & des qualitez differentes. Celle des animaux qui vivent dans les lieux humides & marécageux, produit beaucoup d'humeurs grossieres:

celle au contraire des animaux qui habitent les montagnes, qui sont continuellement en mouvement, & qui respirent un air pur & serein, est salutaire, facile à digerer, rendant un suc nourrissant & agreable au goût.

Les aliments dont les animaux se servent, apportent aussi beaucoup de changement à leur chair. En effet, quelle difference de goût se trouve-t-il entre les Lapins nourris à la maison avec des choux, & ceux qui habitent les garennes, où ils vivent d'herbes fortes & odorantes? Combien les Cochons domestiques qui mangent mille saletez, different-ils des Cochons sauvages, ou des Sangliers qui se nourrissent de glands, & d'autres aliments qui se trouvent dans les bois? On dit que les habitans de la mer Glaciale manquant chez eux de pasturage, donnent à manger à leurs Bœufs & à leurs Vaches des Poissons, & que la chair de ces animaux, aussi-bien que le lait des Vaches, sent tout-à-fait le Poisson.

Pour ce qui est du sexe, comme les animaux mâles sont d'un temperament plus chaud que les femelles, leur chair est aussi plus seche, moins chargée d'humiditez superflues, & plus propre à produire un bon aliment.

La chair des animaux qui ont été châ-

trez, principalement dans leur jeunesse, est beaucoup plus tendre, plus agreable au goût, plus nourrissante & plus aisée à digerer que celle des animaux qui ne l'ont point été. La raison en est; que dans ces derniers il se fait assez souvent une perte considerable des principes les plus spiritueux & les plus balsamiques de la masse de leur sang par les parties de la generation; au lieu que dans les premiers ces mêmes principes ne s'échâpent point au dehors, & servent par consequent à rendre leur chair plus succulente, & d'un goût moins fort & moins desagreable que n'est celle des autres. Cette verité paroît clairement dans les Bœufs, dans les Moutons, & dans plusieurs autres animaux qui ont été châtrez.

Enfin comme notre estomac ne pourroit jamais supporter la chair crue des animaux, on la fait bouillir, ou rotir, ou frire, pour la rendre plus facile à digerer; on l'assaisonne aussi de plusieurs manieres differentes qui relevent & qui changent considerablement son goût.

Les Viandes bouillies étant plus humides que les autres, elles conviennent davantage à ceux qui sont d'un temperamant sec, chaud, bilieux, & qui ont le ventre resserré. Les viandes frites & roties conviennent au contraire à ceux qui

ſont d'un temperament pituiteux, qui abondent en humiditez ſuperflues, qui ſont ſujets à des catharres, & à d'autres maladies de la même nature.

Aprés avoir examiné la chair muſculeuſe, venons aux autres parties qui ne laiſſent pas d'être employées aſſez frequemment parmi les aliments, & où il y a pluſieurs choſes à conſiderer.

Le Foye. Le Foye eſt une viſcere deſtiné pour purifier la maſſe du ſang en la dechargeant des humeurs bilieuſes qu'elle contient. Il eſt ordinairement d'une ſubſtance compacte, reſſerrée dans ſes parties, difficile à digerer, & propre à produire des obſtructions. Cependant il differe beaucoup, ſuivant l'eſpece de l'animal, ſuivant ſont âge, ſuivant les aliments qu'on lui donne, & ſuivant la quantité differente de ces mêmes aliments. Les animaux qui ſont dans un âge fleuriſſant, & qui ont été nourris & engraiſſez avec de bons aliments qui leur ont été donnez en aſſez grande abondance, ont un foye tendre, ſucculent, & d'un goût agreable. Par exemple, on mange avec délice les foyes gras des poules, des poulets, des chapons, des oyes, & de ces jeunes cochons que l'on a nourris, avec de la farine, du lait, des figues ſeches, des féves, & pluſieurs autres aliments

pareils. On fait encôre assez de cas du foye de veau ; mais ceux de plusieurs quadrupedes déja avancez en âge, peuvent passer pour de fort mauvais aliments.

La Ratte. La Ratte est un viscere qui produit toujours un suc grossier, épais, mélancolique, & qui se digere difficilement.

Les Reins ou les Rognons. Les reins sont ainsi appellez, ἀπὸ τοῦ ῥεῖν, *à fluendo*, couler, parceque les serositez du sang s'y filtrent, & y coulent continuellement. On les nomme vulgairement en François, *Rognons*. Ces parties sont pour l'ordinaire d'une substance solide & compacte, qui les rend difficiles à digerer, & propres à produire des obstructions. Cependant il y a quelques animaux jeunes dont les reins sont assez tendres, & d'un bon goût ; comme par exemple ceux des agneaux, des veaux, des cochons de lait, & de plusieurs autres.

Le Cœur. Le Cœur tient le premier rang parmi les visceres ; on peut dire que c'est celui qui jouit le premier de la vie, & qui la perd le dernier. C'est un muscle d'une substance fort solide & fort compacte, & qui par consequent se digere un peu difficilement. Cependant quand il est bien cuit, il nourrit beaucoup, & il produit un assez bon suc.

Le Poûmon. Le Poûmon en Latin, *Pulmo*, & en Grec, πνεύμων, ἀπὸ τοῦ πνεύματος, *à spiritu*,

parceque le Poûmon dans ſes deux mouvemens alternatifs d'inſpiration & d'expiration, reçoit l'air au dedans & le rejette enſuite au dehors, à peu prés de la même maniere qu'un ſouflet. C'eſt auſſi ce qui avoit fait appeller le Poûmon par quelques Philoſophes, *cordis ſtabellum, & ventilabrum*, l'éventail, ou le ſouflet du cœur. Il eſt d'une ſubſtance molle, humide, ſucculente, legere, facile à digerer, & aſſez nourriſſante. Enfin il peut paſſer pour un bon aliment.

Les Glandes.

Les Glandes ſont preſque toutes tendres, friables, agreables au goût, de bon ſuc, nourriſſantes, & aiſées à digerer, principalement quand l'animal s'eſt bien porté, & qu'on lui a donné de bons aliments.

Les Teſticules.

Les Teſticules ſont appellez en Latin, *Teſtes*, parcequ'ils ſont comme des garants irreprochables de la virilité & de la fecondité. Ces parties ont une ſaveur forte & deſagreable dans les animaux avancez en âge; mais dans les jeunes elles ſont d'un goût aſſez delicat; & elles produiſent un bon ſuc.

La Langue.

La Langue, ainſi appellée du mot *lingere, lêcher*, eſt une partie qui ſurpaſſe toutes les autres pour ſon goût excellent. Elle produit un bon ſuc. Les langues d'Agneau, de Cochon, de

Mouton, sont fort aisées à digerer; celle de Bœuf produit un aliment un peu plus grossier; mais elle est d'une saveur tres agreable, & elle nourrit beaucoup.

Les Pieds

Les pieds, & les autres extrêmitez qui sont toutes composées de membranes, de ligaments, de tendons, de veines, d'arteres & de cartilages, produisent un suc visqueux, glutineux, rafraîchissant & humectant. Ces parties sont naturellement difficiles à digerer; c'est pourquoi l'on n'employe parmi les aliments que celles qui viennent d'un animal jeune, & s'il se peut, qui tete encore.

Le cerveau, la moelle de l'épine, & la graisse.

Le cerveau, la moelle de l'épine, & la graisse sont d'une substance insipide, difficile à digerer, propre à produire un suc grossier & épais, à exciter des nausées & à abbatre l'appetit.

Les Cornes.

Qui croiroit que les cornes sont en usage parmi les aliments? Cependant celles de Cerf nouvellement nées, & encore tendres & molles, nourrissent beaucoup, & sont d'un manger tres délicat. On fait encore avec les cornes de Cerf une gelée qui a de tres bons usages, comme nous le dirons dans le Chapitre du Cerf.

Les Os.

On a aussi trouvé dans ces derniers temps une maniere pour pouvoir se ser-

vir des os parmi les aliments. On les met dans une machine inventée par Monſieur Papin, & l'on en tire une eſpece de bouillon ou de gelée fort nourriſſante.

L'Eſtomac & les Inteſtins.

L'eſtomac & les inteſtins des animaux étant d'une ſubſtance membraneuſe, ils ſont auſſi, comme les autres membranes, durs, viſqueux, glutineux, difficiles à digerer, & propres à produire des obſtructions.

Le Sang.

Le ſang des animaux eſt quelquefois en uſage; cependant de quelque maniere qu'on le prepare, (car on ne l'employe pas ſeul, & tel qu'il ſort des veines & des arteres) il eſt toujours difficile à digerer, il ſe coagule aiſément, & fournit quantité d'humeurs groſſieres. On prétend que le ſang de Taureau nouvellement tiré, & bû auſſi-tôt, empoiſonne; & que Themiſtocle perdit la vie pour en avoir uſé.

Le ſang dont nous nous ſervons le plus ordinairement, eſt celui de Cochon, dont on fait du boudin. Le ſang de Lievre eſt encore aſſez agreable. On ſe ſert auſſi de celui de pluſieurs autres animaux dans la Medecine plûtôt que dans les aliments, comme le remarque Dioſcoride, l. 2. c. 71.

L'uſage qu'on fait des animaux parmi

les aliments, differe beaucoup ſuivant les peuples & les pays. En effet, nous en avons ici de certains que nous ne pourrions jamais manger que dans une neceſſité tres preſſante, parceque nous avons contracté pour eux une forte repugnance, ſans neanmoins trop ſçavoir pourquoi. Cependant ces mêmes animaux ſont recherchez avec empreſſement en pluſieurs endroits. Il y en a encore pluſieurs autres dont nous ne nous ſervons point ici, parcequ'ils ne s'y trouvent point; on les mange avec plaiſir aux lieux où ils prennent naiſſance. Nous en dirons quelque choſe dans la ſuite.

Maniere de vivre des Allemans, des Polonois, des Anglois, des Italiens, des Eſpagnols.

Les Polonois, les Allemans & les Anglois qui ont chez eux de gras pâturages, nourriſſent toute ſorte de troupeaux; cependant ils font plus de cas de la chair de Bœuf & de Cochon, que de celle de tout autre animal. Les Italiens & les Siciliens ne ſont pas ſi carnaſſiers. Pour les Eſpagnols, ils ſe ſont accoûtumez à manger peu de viande; & la raiſon en eſt peut-être parceque leur pays eſt aſſez ſterile, & qu'ils ne veulent pas ſe donner la peine de le rendre fertile en le cultivant.

Des François.

Les François dont le pays abonde en tout, ſe ſervent auſſi de beaucoup de ſortes d'animaux qu'ils accommodent &

qu'ils preparent d'une maniere si delicate, si relevée & si agreable au goût, que l'on peut dire qu'ils ont rafiné sur cette matiere, & qu'ils surpassent en cela, comme en plusieurs autres choses, toutes les Nations.

De plusieurs Peuples Septentrionaux.

Chez plusieurs peuples Septentrionaux on se fait un grand regal de la chair d'Ours, de Loup & de Renard. Jonston rapporte aussi que l'on voit assez souvent dans les vastes forests des pays Septentrionaux un certain animal appellé en Latin, *Tarandus*, lequel y vient ordinairement attroupé, & quelquefois en si grand nombre, qu'on y en a compté jusques à mille bandes. Les habitans de ces lieux prennent cet animal, le domptent, & s'en servent comme nous faisons des chevaux, parcequ'il court tres vîte; ils mangent aussi sa chair qui est fort delicate & fort agreable, & ils boivent son lait.

Des Turcs.

Les Turcs mangent avec delice la chair de Brebis ou de Mouton, & de Chevre, qu'ils font boüillir avec le Ris, & qu'ils mêlent avec la semence de Cardamome.

Des Tartares modernes.

Les Tartares modernes qui ont l'estomac aussi fort & aussi robuste que le reste du corps, mangent la chair de Cheval à demie cruë; ils boivent son sang aussi bien que le lait de Jument, dont

ils se font des fromages, comme le raporte Jonston en parlant du Cheval, ch. 1. p. 8.

Des Arabes.

Les Arabes se font un veritable ragout de la chair & du lait de Chameau.

De quelques Egyptiens.

Galien assure qu'autrefois les Portefaix parmi les Egyptiens se nourrissoient de la chair d'Asne & de Chameau, apparemment parcequ'elle étoit moins chere.

La plûpart des Nations ont en horreur la chair de Chien, & n'en voudroient pas manger, si ce n'est dans une necessité pressante. Cependant on prétend que les peuples de Senega & les habitans de la Guinée s'en servent beaucoup. Galien cite encore quelques Nations qui les mangent, aprés les avoir fait châtrer auparavant. Les Chinois les engraissent bien, & les conduisent dans les marchez, comme nous faisons les troupeaux de Moutons, & les vendent.

Des Peuples de Senega, & des habitans de la Guinée.

Des Chinois.

Scaliger, & quelques autres Auteurs rapportent que les Chauve-souris sont fort estimées dans plusieurs endroits pour leur bon goût. Ils disent même qu'aux pays Orientaux elles sont plus délicates & plus agreables que nos poules domestiques.

On trouve dans les deserts de l'Afrique, dans plusieurs endroits de l'Asie, & dans le Royaume de Bengaa, un

gros animal à quatre pieds appellé *Rhinoceros*, parcequ'il lui ſort une corne du nez. Son corps eſt entourré d'une eſpece de cuiraſſe tres ſolide & tres forte, qui ne lui eſt pas d'une petite défenſe contre les injures externes. Cependant elle n'empêche pas que l'on n'en vienne à bout, & qu'on ne le mange.

Des Africains.

Il naît en Afrique quantité de monſtres, & pluſieurs eſpeces d'animaux inconnus au reſte du monde, qui y ſont preſque tous en uſage parmi les aliments. Les habitans de ces lieux ne ſe font point de peine de manger des Pantheres, des Crocodiles, des Lions, des Elephans, des Serpens & des Singes. Pluſieurs d'entre eux mangent auſſi la chair humaine, dont ils font un ſi grand cas, qu'ils s'enrollent volontiers à porter les armes, ne demandant d'autre recompenſe de leurs travaux, que la liberté de manger les hommes qu'ils auront pris ou tuez. Il

Des Ameriquains.

ſe trouvoit auſſi autrefois en Amerique un grand nombre d'Antropofages qui entreprenoient tous les ans d'aſſez longues navigations dans de petits vaiſſeaux, pour aller chercher des hommes qu'ils mangeoient enſuite; mais ils ſe ſont défait de cette cruauté déteſtable depuis que les Européens ont été chez eux; cependant il y en a toujours quelques uns

qui suivent encore cet horrible usage.

De tout ceci il paroît qu'il n'y a presque point d'animal dont on ne se serve en quelque endroit parmi les aliments.

Opinions de Pythagore, d'Empedocle, de Porphirius, de Plutarque, & de plusieurs autres.

Il y a eu autrefois plusieurs Philosophes qui par des idées chimeriques qu'ils se formoient, reputoient à grand crime de manger la chair des animaux. Pythagore a été le premier qui a entrepris la défense de leurs vies. Tout le monde sçait que ce Philosophe s'imaginoit qu'aprés la mort d'un animal, son ame passoit dans le corps d'un autre animal d'une nature semblable ou differente; & sur ce principe il regardoit comme des infames ceux qui tâchoient de se prolonger la vie par la perte de celle des autres. Empedocle, Porphirius & Plutarque on presque été du même sentiment. Il y a encore plusieurs Sectes en Orient si scrupuleuses à suivre les preceptes que la Metempsicôse leur suggere, qu'ils n'osent pas même tuer une puce, ni le plus vil de tous les animaux; & quand ils voyent quelque Chrétien qui se dispose à faire mourir un animal, ils vont vîte au devant de lui, & ils lui presentent de l'argent pour racheter la vie de cette bête, qu'ils laissent ensuite aller en liberté.

Comme le ridicule de cette opinion, & des consequences qu'on en tire, est assez manifeste, nous ne nous amuserons point ici à le faire connoître davantage, d'autant qu'il n'y a point de Philosophe Chrétien qui soit assez fou, pour faire la moindre attention à des sentiments aussi extravagants. Il se trouve à la verité des Religieux qui se font une loy de ne point manger de chair d'animaux ; mais c'est par un principe de mortification, pour ôter quelque chose à leur sens, & non pas par des opinions erronées comme celles des Pythagoriciens.

Superstition des Indiens.

Il y a plusieurs peuples qui par des considerations superstitieuses n'oseroient manger de certains animaux ; par exemple, dans quelques endroits des Indes, on rend des honneurs divins au bœuf ; en sorte que selon eux, c'est du moins un aussi grand crime d'assommer un bœuf, que de tuer un homme.

Des Egyptiens, & des Atheniens.

Plutarque rapporte que les brebis étoient autrefois dans une grande veneration parmi les Egyptiens, & que les Atheniens avoient tant de respect & d'estime pour ces animaux, qu'ils faisoient le procés à ceux qui avoient osé tuer un belier.

Les Egyptiens respectoient encore beau-

coup les Chevres, & n'osoient manger de leur chair, comme Juvenal le marque par les vers suivants :

——Nefas illic fœtum jugulare capellæ ;
Carnibus humanis vesci licet.

Moïse dans l'ancienne Loy défendit aux Juifs de se servir d'un certain nombre d'animaux sales, & naturellement gras & pesants, de peur que leur chair étant difficile à digerer, ne les rendît lâches & paresseux. C'est pour cette raison que les Juifs n'osoient manger de la graisse de bœuf, ni seulement toucher à la chair du cochon. Leur Loy leur défendoit expressément de ne point user du sang des oiseaux, & de celui des animaux à quatre pieds. Mais c'est assez nous étendre sur cette matiere ; examinons plus particulierement les aliments que nous fournissent les animaux.

Pourquoi Moyse défendit l'usage de quelques animaux aux Juifs.

CHAPITRE I.

Du Veau.

ON doit choisir la chair & les autres parties d'un Veau, jeune, qui tete même encore, & qui soit venu d'une mere grasse & bien nourrie. La chair du Veau est de toutes les parties de cet animal la plus employée parmi les aliments. Elle doit être blanche, tendre & succu-

Choix.

lente. Il nous en vient de Normandie, qui est d'un blanc & d'un goût merveilleux. On l'appelle Veau de riviere.

Bons effets. La chair du Veau est nourrissante, humectante & rafraichissante; elle amollit, & elle excite une liberté de ventre. La tête & les poûmons de Veau sont pectoraux, propres pour adoucir les âcretez de la poitrine & de la gorge, & pour la phtysie. Les pieds de veau sont aussi pectoraux; leur substance est glutineuse, humectante & adoucissante. On en met dans les bouillons pour moderer les pertes de sang, des menstrues, d'hemorroïdes, & pour le crachement de sang. Le foye de veau a cela de commun avec les foyes des autres animaux, qu'il resserre & qu'il produit des humeurs grossieres.

Mauvais effets. La chair, & les autres parties du veau étant empreintes d'un suc assez temperé, produisent peu de mauvais effets. Elles ne conviennent pas neanmoins à ceux qui ont des cours de ventre causez par un relâchement des fibres : car elles ne feroient qu'entretenir cette incommodité.

Principes. Le veau contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, plus cependant aux personnes foibles, delicates,

& qui ſont toujours en repos, qu'à ceux qui ſont forts, robuſtes, & accoutumez à un exercice continuel, auſquels il faut un aliment plus ſolide, & qui ſe diſſipe moins que celui que le veau fournit.

REMARQUES.

NOus diſons qu'on doit choiſir le veau jeune, & dans le temps qu'il tete encore, parcequ'alors ſa chair, & ſes autres parties ſont tendres, délicates, & faciles à digerer ; au lieu que dans la ſuite ces mêmes parties deviennent plus ſeches, plus dures, & par conſequent ſe digerent plus difficilement. Bruyerinus raporte que les Romains & les Italiens laiſſent teter leurs Veaux ſix mois, & quelquefois même une année entiere ; & que pendant ce temps ils ont ſoin que ces animaux ne mangent d'aucunes herbes, parcequ'ils ſont perſuadez que de cette maniere leur chair eſt plus délicate, plus ſaine, & d'un meilleur goût. En effet, comme ces animaux ſont naturellement d'un temperament ſec, plus ils ſont jeunes & nourris d'aliments humides tel que le lait, plus auſſi leur chair doit produire de bons effets, parcequ'elle eſt plus temperée.

Averroes exalte la chair de Veau à un point, qu'il ne fait pas difficulté de la mettre au deſſus de celle de la Poule. Avicenne prétend qu'elle eſt tres ſalutaire, & qu'elle produit un ſuc fort temperé. Enfin Galien dit que cette chair étant rôtie, ſe digere facilement, & nourrit beaucoup. Elle eſt fort en uſage. Par tout on la mange rôtie, ou bouillie, & on l'accommode de pluſieurs manieres differentes. Chair de Veau.

La chair de Veau eſt nourriſſante, rafraichiſſante & humectante, parcequ'elle contient un ſuc huileux, viſqueux, balſamique, propre à

s'attacher aux parties ſolides, à embaraſſer les humeurs âcres, & à moderer leur fougue & leur impetuoſité. Cette même chair excite une liberté de ventre, en rendant les humeurs contenues dans les inteſtins, plus fluides, & les voyes par où elles doivent paſſer, plus coulantes. Les bons effets de la tête & des pieds de Veau proviennent d'un ſuc viſqueux qu'ils contiennent en aſſez grande quantité. Pour le foye de Veau, comme il eſt composé d'une ſubſtance compacte & terreſtre, auſſi-bien que ceux des autres animaux; il n'eſt pas étonnant qu'il rende les humeurs groſſieres, & qu'il reſſerre.

Graiſſe & Moelle de Veau. On ſe ſert dans les pomades de la graiſſe de Veau, & principalement de celle qui ſe trouve prés du rognon. Cette graiſſe, auſſi-bien que la moelle de Veau, eſt reſolutive, adouciſſante & emoliente.

Preſure. La preſure dont on ſe ſert pour faire cailler le lait, & qu'on nomme en Latin, *Coagulum*; n'eſt autre choſe qu'une matiere caſéeuſe, qu'on trouve au fond de l'eſtomac du jeune Veau. Cette matiere eſt un lait caillé, qui contient beaucoup de ſel volatile acide, & qui ſert de levain pour la digeſtion des aliments que le Veau prend.

CHAPITRE II.

Du Bœuf.

Eſpeces. IL y a deux eſpeces generales de Bœuf; ſçavoir, le domeſtique, & le ſauvage. Le ſauvage ſe ſubdiviſe en pluſieurs autres eſpeces qui ſont toutes en uſage parmi les aliments en d'autres pays, mais

Choix. qui ne le ſont pas ici. Pour que la chair & les autres parties de Bœuf ſoient ſalu-

taires, elles doivent avoir été tirées d'un Bœuf jeune, tendre, gras, & nourri de bons aliments.

La chair de Bœuf nourrit beaucoup, produit un aliment qui ne se dissipe pas aisément, & resserre un peu le ventre. Bons effets.

Galien, dans son Livre troisiéme des facultez des Aliments, en désaprouve l'usage, & prétend qu'elle se digere difficilement, & qu'elle produit des humeurs grossieres, & des affections melancoliques. Neanmoins ici où elle est beaucoup en usage, nous n'en voyons point de mauvais effets, & nous remarquons même que la plupart des gens qui ne vivent presque que de la chair de Bœuf, sont forts, vigoureux, & se portent tres bien. A la verité si l'on employoit le Bœuf dans le temps qu'il est vieux, il pourroit produire les mauvais effets que Galien lui attribue; mais quand il est jeune, il fournit un bon aliment. Il y a encore à dire que Galien peut avoir raison sur le jugement qu'il porte de la chair de Bœuf, par rapport au lieu où il étoit. En effet, elle n'est pas égale partout, & elle differe beaucoup en vertus & en goût, suivant les pays & les pâturages. Mauvais effets.

Le Bœuf en toutes ses parties contient beaucoup d'huile, plus de sel volatile que le veau, & moins de phlegme. Principes.

Le tems, l'age, & le temperament. La chair & les autres parties du Bœuf conviennent en tout temps, aux jeunes gens bilieux, à ceux qui ont un bon estomac, & qui sont sujets à un exercice considerable de corps.

REMARQUES.

QUand le Veau a acquis toute sa grandeur & toute sa force, on l'appelle Taureau; mais si l'on a eu soin de le châtrer avant qu'il ait pris tout son accroissement, il devient Bœuf.

Bœuf. Le Beuf ne differe donc du Taureau qu'en ce qu'ayant été châtré, il croît plus gros & plus gras; mais il est moins fort, moins feroce, & plus aisé à dompter.

Vache. La chair de la Vache & celle du Taureau ne sont pas à beaucoup prés si salutaires ni si agreables que celle du Bœuf; aussi ne s'en sert-t-on gueres parmi les aliments.

Pline dit que les Vaches ne vivent tout au plus que quinze ans; que les Beufs & les Taureaux vont jusqu'à vingt années, & qu'il n'ont jamais tant de force qu'à l'âge de cinq ans

Differences. Ces animaux different considerablement suivant leur grandeur, suivant la varieté de leurs cornes, & la differente conformation de quelques-unes de leurs parties, suivant le lieu où ils viennent, & suivant plusieurs autres circonstances qu'il seroit trop long de raporter ici.

Alvarezius assure qu'en certains pays il se trouve des Vaches tres blanches, lesquelles n'ont point de cornes, mais qui ont des oreilles longues & pendantes. Ces Vaches, dit-il, sont aussi grandes que des Chameaux. En Afrique les Vaches sont si petites, qu'à peine ont-elles la grandeur de nos Veaux; mais elles sont en recompense tres fortes & tres laborieuses.

Aristote remarque que les Bœufs en Egypte sont plus grands qu'en Grece. Tout le monde sçait qu'en Angleterre ils sont plus gros qu'en France, & que leur chair a meilleur goût. Dans l'Ecosse il y en a de sauvages, qui sont d'une couleur tres blanche, & qui ont beaucoup de poil pendant sur leur cou. Ces Bœufs sont cruels, farouches, & ont une si grande horreur pour les hommes, que pour peu qu'une personne ait touché ou senti quelque plante que ce soit, ils n'oseroient en approcher de plusieurs jours.

On prétend qu'il y a des Vaches en Arabie qui ont des cornes semblables à celles des Cerfs, & qu'il s'en rencontre aussi dans le même endroit qui n'ont qu'une corne au front

Les Bœufs dans la partie Septentrionale de l'Amerique, sont Bossus; & l'on raporte que dans la Province de Bengala ils sont presque aussi gros que des Elephants.

Le Bœuf produit un aliment qui ne se dissipe pas aisément, parcequ'il contient un suc grossier, lequel s'étant une fois condensé dans les vesicules des fibres, y demeure si fortement attaché, qu'il ne s'en separe que difficilement. C'est encore par rapport à ce suc grossier que la chair de Bœuf resserre le ventre.

Plusieurs choses tirées du Bœuf, servent en Medecine, comme son fiel, sa fiante, ses cornes, sa graisse, sa moelle.

CHAPITRE III.

Du Cochon.

IL y a deux especes de Cochon, sçavoir, le sauvage, & le domestique. Nous parlerons ici du domestique, & dans le Chapitre suivant du sauvage. On *Especes.*

Choix. doit choisir la chair, & les autres parties d'un Cochon qui ne soit ni trop vieux ni trop jeune, qui soit gras, tendre, & qui ait été nourri de bons aliments; comme des glands de chêne, de hêtre, des feves, des Raves, &c.

Bons effets. Le Cochon en toutes ses parties nourrit beaucoup, fournit un aliment qui ne se dissipe pas aisément, & lâche un peu le ventre.

Mauvais effets. Il se digere difficilement; il produit beaucoup d'humeurs lentes, visqueuses, & grossieres; & il passe pour être contraire aux goûteux.

Principes. Il contient une tres grande quantité d'huile, beaucoup de sel volatile, & de phlegme.

Le tems, l'age, & le temperament. Il convient principalement en temps froid, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qui ont un bon estomac, & qui sont sujets à un grand exercice du corps; mais les vieillards, & les personnes foibles, délicates, & oisives ne s'en accommodent point.

REMARQUES.

Cochon. LE cochon, comme tout le monde sçait, est un animal sale & vilain, qui se plaît dans la fange & dans l'ordure; neanmoins sa chair, aussi-bien que ses autres parties, sont d'un goût assez agreable, & servent beaucoup parmi les aliments.

Quand le Cochon a environ un an, on le châtre, & ensuite il est appellé en Latin *Maialis*; sa

sa chair devient plus grasse, plus succulente, & d'un meilleur goût que s'il n'avoit point été châtré.

La femelle du Cochon appellée en François Truye, & en Latin, *Porca seu Scropha*, n'est pas d'un si grand usage parmi les aliments que le Cochon, parceque sa chair n'a pas un goût si agreable que celle du Cochon.

Porca; *Scropha*; Truye.

Pour le Cochon de lait, nommé en Latin *Porcellus*, plusieurs persoñes s'en font un veritable ragoût, étant bien rôti; cependant le Cochon qui n'est ni trop jeune, ni trop vieux, est le plus convenable pour la santé; la raison en est que cet animal étant d'un temperament fort humide, cette humidité superflue se rencontre beaucoup plus abondamment dans sa tendre jeunesse, que dans son état moyen, où la fermentation du sang qui est pour lors dans toute sa vigueur, dissipe, & chasse insensiblement au dehors les humeurs lentes & visqueuses. On ne doit point non plus choisir le Cochon trop vieux, parcequ'alors ses parties solides sont dures & coriasses, difficiles à digerer; & peu propres à produire de bons effets.

Porcellus; Cochon de lait.

Le Cochon est un animal gourmand, qui ne fait que du dégât par-tout où il passe, & qui n'aporte de profit à l'homme que quand il a été tué. Il donne alors sa chair, sa graisse ou son lard, ses intestins, ses visceres, & ses autres parties, qui sont presque toutes en usage. On le compare communément à ces avares qui ne songent qu'à amasser, continuellement aux dépens des autres, & qui ne font du bien qu'aprés leur mort, parceque pour lors ils sont contraints de laisser aux autres ce qu'ils n'ont pû emporter avec eux.

Le Porc est sujet à la ladrerie, à l'angine, & aux scrophues, parcequ'il abonde en humeurs

grossieres, & peu en mouvement, lesquelles sont tres capables de causer ces maladies, & plusieurs autres de la même nature.

La chair & les autres parties du Porc nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment qui ne se dissipe pas facilement, parcequ'elles contiennent des principes huileux, balsamiques, & visqueux, qui s'attachent facilement aux fibres des parties, & qui s'y collent de maniere qu'ils ne s'en separent ensuite qu'avec peine. Le Cochon donne aussi une liberté de ventre, parceque les principes huileux & phlegmatiques en quoi il abonde, relâchent les fibres de l'estomac & des intestins, & delayent les humeurs grossieres contenues dans ces parties.

Galien prétend que la chair de Cochon n'est pas seulement d'un meilleur goût que celle des autres animaux, mais encore qu'elle est plus salutaire. Il dit aussi qu'elle a beaucoup de ressemblance avec la chair humaine; ce qu'il prouve, l. 3. des facultez des aliments, c. 2. en rapportant une histoire de quelques personnes à qui on fit manger un jour de la chair humaine en place de celle de Cochon, sans qu'elles pussent par le goût ou par l'odorat s'appercevoir de la tromperie qu'on leur faisoit. Enfin il assure que la chair de Cochon, pourvû qu'elle ait été bien digerée dans l'estomac, nourrit plus qu'aucun autre aliment: & il dit à ce sujet qu'on avoit remarqué que les Athletes, les jeunes gens qui s'exerçoient à la lutte & ceux qui étoient sujets à des travaux rudes & penibles, n'étoient jamais plus forts & plus vigoureux que quand ils vivoient de chair de Cochon; & que pour peu que ces gens accoûtumez à se sustanter de cette chair fussent seulement un jour à se nourrir de la chair d'un autre animal, en continuant toûjours leurs mêmes exercices, ils se sentoient le

lendemain plus foibles, & moins propres à recommencer leurs travaux ; qu'enfin quand ils persistoient plusieurs jours à se passer de la chair de Cochon, leurs forces diminuoient sensiblement, & ils devenoient maigres.

On conviendra volontiers avec Galien que la chair de Porc peut être fort nourrissante & salutaire aux personnes faites à la fatigue & au travail, parcequ'il leur faut un aliment qui soit durable, & qui ne se dissipe pas aisément ; mais on est bien éloigné de croire que la chair de Cochon soit en general salutaire, au contraire on est persuadé qu'on ne s'en doit servir que tres-sobrement. En effet, la maniere de vivre de cet animal, qui est toujours lâche, paresseux, & dans une espece de repos ; de plus, les ordures & les saletez qu'il mange continuellement, comme il a été remarqué, dénotent assez que sa chair doit être chargée de sucs visqueux, grossiers, & capables de produire des humeurs de la même nature, de causer des indigestions, & plusieurs autres incommoditez.

Si le Porc est en usage en beaucoup de pays parmi les aliments, il y a quelques Nations qui ne s'en servent point du tout. Nous avons déja dit ailleurs qu'il étoit défendu aux Juifs d'en manger. Les Arabes, les Mahometans, les Maures, les Tartares, & plusieurs autres suivent encore cette même coutume.

La Graisse de Cochon, appellée Panne, est employée en Medecine pour amollir & pour resoudre. Graisse de Panne

Le vieux lard fondu & coulé, produit de bons effets dans les pustules de la petite verole, & dans les occasions où il s'agit de déterger & de consolider les plaies. Lard.

La fiante de Cochon exterieurement appliquée, est resolutive, propre pour arrêter le sai- Fiante.

gnement de nez, pour la ſquinancie, & pour la galle.

Fiel. Enfin le fiel de Cochon fait croître les cheveux, déterge & guerit les ulceres de l'oreille.

Etimologie. Le Cochon en Latin, *Sus, à Græco*, ὗς, qui ſignifie auſſi la même choſe. Il ſe nomme encore, *Porcus, quaſi ſpurcus*, parcequ'il ſe nourrit de viandes ſales & puantes.

Enfin on l'appelloit autrefois, *Thyſus, à verbo*, θύειν *immolare*, immoler, parceque l'on prétend que la premiere bête qui ait été immolée, étoit un Cochon.

CHAPITRE IV.

Du Cochon Sauvage, ou du Sanglier.

Choix. Le Sanglier doit être choiſi jeune, gras, & d'une chair tendre & ferme. Celui qui a été pris à la chaſſe, & qui a été fortement agité, n'en vaut que mieux pour le goût & pour la ſanté.

Bons effets. Le Sanglier nourrit beaucoup, & fournit un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément; ſa chair ſe digere plus facilement que celle du Cochon ordinaire.

Mauvais effets. Elle produit des humeurs groſſieres, & elle ne convient point aux perſonnes oiſives, & delicates.

Principes. Toutes les parties du Cochon ſauvage contiennent beaucoup d'huile, plus de ſel volatile que le Cochon ordinaire, & moins de phlegme,

Le tems, l'âge, & le temperament. Le Sanglier convient principalement en hiver, aux jeunes gens d'un tempera-

ment chaud & bilieux ; à ceux qui ont un bon eſtomac, & aux perſonnes qui fatiguent beaucoup.

REMARQUES.

LE ſanglier eſt appellé Porc ſauvage, parce-qu'il a la figure & la groſſeur d'un Cochon domeſtique, & qu'il habite les bois. Il eſt plus feroce, plus agile, & il a le poil plus heriſſé & plus rude que le Cochon. Il eſt ordinairement d'une couleur noirâtre, ou d'un rouge obſcur. Cependant Pauſanias dit qu'il en a vû de blancs. Pline, & quelques autres Auteurs aſſurent qu'il ne ſe trouve point de Sanglier en Candie, en Afrique, ni dans les Indes ; & Theophraſte rapporte qu'il y en a un grand nombre dans l'Egypte. Ælianus remarque qu'en Macedoine ils n'ont point de voix. Les Eſpagnols en ont rencontré en quelque partie du nouveau monde, qui étoient beaucoup plus petits, qui avoient la queue plus courte, & les pieds faits autrement que les Sangliers de nos pays ; leur chair étoit auſſi plus delicate & plus aiſée à digerer que celle de nos Sangliers. Enfin on en voit en quelques lieux qui portent deux cornes ſur leur tête.

Le Sanglier mâle eſt appellé en Latin, *Verres ſylvaticus*, & ſa femelle *Sus fera, ſive ſcropha ſylveſtris.* Ces animaux s'accouplent au commencement de l'hyver, & ils demeurent ordinairement enſemble l'eſpace de trente jours. La femelle met ſes petits au jour dans le printemps. Elle choiſit pour cela les lieux les plus inacceſſibles & les plus cachez. Quand le Sanglier eſt en chaleur, le poil de ſa tête s'heriſſe extraordinairement ; il écume de la gueule, & il fait un bruit épouvantable avec ſes dents. Le mâle dans ce temps frotte aſſez ſouvent ſes teſticules contre les troncs des arbres, &

il le fait même quelquefois si rudement, qu'elles lui deviennent dans la suite inutiles. Homere rapporte que les Sangliers qui se sont châtrez eux-mêmes de cette maniere, sont plus gros & plus feroces que les autres.

Le jeune Sanglier appellé ordinairement Marcassin, est fort estimé pour son goût; cependant il abonde en sucs visqueux & grossiers qui se trouvent en moindre quantité dans le Sanglier plus avancé en âge, ce qui me feroit estimer davantage ce dernier.

On dit que quand le Sanglier a été quelque temps sans uriner, la quantité d'urine qui s'est amassée dans sa vessie, le charge & le presse tellement, qu'elle l'empêche de courir; de sorte que si dans ce même tems un chasseur vient fondre sur lui, il lui est impossible de sauver sa vie par la fuite.

Pline rapporte que Servilius Rullus fut le premier qui mit en usage chez les Romains la chair de Sanglier. Il faut remarquer que la chair de toute sorte de Sanglier n'est pas également bonne. En effet, ceux qui sont enfermez dans les parcs, ne sont pas si excellens que ces autres qui ont la liberté de courir par-tout, & qui vivent de racines, de Truffes, de froment, & de tous les fruits qu'ils rencontrent sur la terre.

Le Sanglier est d'un temperament beaucoup moins humide que le Cochon ordinaire, par rapport à l'exercice & aux alimens differens qu'il prend. C'est ce qui fait que sa chair est aussi moins visqueuse, plus agreable, & plus aisée à digerer. Cette chair nourrit beaucoup, parcequ'elle abonde en sucs huileux & balsamiques; mais elle ne convient gueres qu'aux personnes robustes, & qui fatiguent beaucoup, parcequ'étant assez unie & resserrée en ses parties, elle a besoin d'un estomac qui soit assez fort pour la pouvoir bien digerer. D'ailleurs, comme les personnes accoutu-

mées à un grand exercice de corps, perdent beaucoup de leur propre ſubſtance, il leur faut un aliment groſſier, qui demeure long-temps attaché aux parties, & qui ſe diſſipe difficilement.

Le Sanglier a pour défenſe deux dents aſſez longues & aſſez groſſes, tranchantes, dures, pointues, fortes, robuſtes, & recourbées. Ces deux dents lui ſortent de chaque côté de ſon muſeau vers le haut, & elles ſont tres-dangereuſes. Quand l'animal eſt mort on prend ces dents, & on en fait des hochets qu'on donne à mâcher aux enfants pour exciter leurs premieres dents à ſortir plus facilement. Les dents de Sanglier ſervent encore en Medecine étant broyées en poudre tres ſubtile. Elles excitent les ſueurs & les urines; elles abſorbent, & adouciſſent l'âcreté des humeurs; elles arrêtent le crachement de ſang. La doſe eſt de dix grains juſques à trente ou quarante. Dents du Sanglier.

Les teſticules, & les autres parties de la generation du Sanglier paſſent pour exciter la vigueur, étant priſes interieurement. Teſticules.

La Graiſſe du Sanglier appliquée exterieurement, eſt reſolutive, émolliente, fortifiante & adouciſſante. Graiſſe.

Les Excrements & le fiel de Sanglier appliquez exterieurement, reſolvent les tumeurs ſcrophuleuſes, & gueriſſent la gratelle. Excrements. Fiel.

CHAPITRE V.

De l'Agneau.

L'Agneau doit être choiſi d'une chair tendre, blanche & delicate. Le temps où on le mange le plus ordinairement, eſt le Printemps. Choix.

L'Agneau eſt humectant & rafraichiſ- Bons effets.

ſant ; il nourrit beaucoup ; & il adoucit les humeurs âcres & picotantes.

Mauvais effets.

Quand l'Agneau eſt trop jeune, ou qu'il n'a pas été aſſez cuit, il eſt indigeſte, & peſant ſur l'eſtomac.

Princi-pes.

Il contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de ſel volatile.

Le tems, l'age, & le temperament.

Il convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux ; mais les perſonnes d'un temperament froid & phlegmatique doivent s'en abſtenir, ou en uſer fort moderément.

REMARQUES.

L'Agneau eſt un animal à quatre pieds aſſez connu. Il eſt d'un temperament fort humide, & ſa chair abonde en ſucs viſqueux & groſſiers, qui produiſent auſſi des humeurs de la même nature. Ces ſucs rendent l'Agneau humectant, rafraichiſſant, & propre à calmer le mouvement trop violent des humeurs, & à adoucir leur acreté.

Plus l'Agneau eſt avancé en âge, & moins il contient de ces ſucs, parcequ'à meſure que la fermentation de ſon ſang augmente, elle attenue, & chaſſe plus puiſſamment au dehors les matieres lentes & groſſieres qu'il contenoit.

Fiel.

Le fiel de l'Agneau paſſe pour être propre dans l'Epilepſie. On en prend depuis deux gouttes juſques à huit dans une liqueur appropriée.

Caillete.

La Caillette qui ſe trouve au fond de l'eſtomac de l'Agneau, eſt eſtimée propre pour reſiſter au venin. On s'en ſert auſſi pour faire cailler le lait, c'eſt apparemment d'où elle a tiré ſon nom.

Etimologie.

L'Agneau en Latin *Agnus, ex ἁγνὸς, caſtus*, chaſte, parceque c'étoit autrefois une offrande pure,

nette, & tres propre à être immolée.

D'autres tirent l'étimologie du mot Latin *Aggnus, quòd matrem ſuam præ cæteris animantibus agnoſcat*; de ce qu'il reconnoît plus particulierement ſa mere, qu'aucun autre animal. En effet, c'eſt quelque choſe d'étonnant de voir qu'entre quatre cents brebis, chaque petit Agneau reconnoît & diſtingue ſa mere à ſon bêlement, & qu'ils ne ceſſent point eux-mêmes de bêler juſques à ce qu'ils l'ayent trouvée.

CHAPITRE VI.

Du Mouton.

ON doit choiſir la chair & les autres parties d'un Mouton qui ſoit jeune, mediocrement gras, tendre, qui ait été nourri de bons àliments, & élevé dans un air pur & ſec. Choix.

Le Mouton nourrit beaucoup; il fournit un bon aliment, & il ſe digere facilement. Bons effets.

Quand il eſt devenu vieux, il eſt ſec, dur, & ſa chair ne ſe digere qu'avec beaucoup de peine. Mauvais effets.

Le Mouton contient en toutes ſes parties beaucoup d'huile, & de ſel volatile. Principes.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

QUand l'Agneau eſt parvenu à une certaine grandeur, on le châtre, & enſuite il eſt appellé Mouton. Si on ne le châtroit point, il de- Mouton, Belier.

viendroit Belier. Ariſtote remarque que ces animaux ſont fort infirmes, & expoſez à preſque autant de maladies que les hommes.

La chair du Belier ſe mange rarement à cauſe de ſon odeur deſagreable & de ſa ſaveur forte, qui approche de celle du Bouc. La chair de Brebis eſt un peu plus en uſage; cependant elle n'eſt gueres eſtimée, parcequ'elle eſt fade, viſqueuſe, & propre à produire des humeurs groſſieres, & un mauvais ſuc.

Pour la chair de Mouton, on en fait grand cas, parcequ'elle eſt tendre, d'un bont goût, fort temperée, chargée de beaucoup de parties balſamiques, volatiles, & propres à produire les bons effets que nous lui avons attribuez. Les meilleurs Moutons viennent de Beauvais & de Berry.

Age. Ariſtote dit avoir obſervé que les Brebis ne vivoient tout au plus que dix ans, & que pour l'ordinaire elles n'alloient pas juſques à ce temps-là. Cependant on peut dire qu'elles vivent plus ou moins, ſelon les pays. En effet, Albertus rapporte que dans quelques lieux ſecs & voiſins de la mer, elles vivent juſques à vingt ans. Les Brebis d'Ethiopie vont juſques à douze ou treize années, & les Beliers, ſuivant Ariſtote, juſques à quinze.

Differences. Ces animaux different conſiderablement ſuivant les differents endroits où ils habitent. Les Brebis en Egypte ſont plus groſſes qu'en Grece. En Ethiopie elles n'ont point de laine; mais elles portent des poils heriſſez comme ceux du Chameau. Il ſe trouve pluſieurs endroits où les Brebis ont des queuës ſi groſſes & ſi peſantes, qu'elles ne peuvent preſque ſe remuer. On en voit en Aſie quelques-unes qui ſont rouges. H. Boetius rapporte qu'en un certain pays de l'Ecoſſe il y en a de jaunes qui ont les dents de couleur d'or, & la chair & la laine de couleur de ſafran. Ælianus remarque qu'à Chio elles ſont tres petites faute

de pâturage. Cependant on fait avec leur lait de fort bon fromage. En Afrique les Beliers & les Brebis naissent avec des cornes ; & dans le Pont ils n'en portent jamais.

Fiel de Mouton. Le fiel de Mouton est employé pour deterger les ulceres des yeux.

Suif. On se sert de son suif interieurement pour arrêter la dyssenterie. On le mêle aussi dans les onguents, dans les emplâtres, & dans les pomades pour resoudre & pour adoucir.

Etimologie. Le Belier en Latin, *Aries*, *ab ara*, Autel, parcequ'on le mettoit autrefois sur les Autels pour le sacrifier. Cet animal se nomme en Grec κριὸς, du mot κείρω, diviser, separer ; d'où vient aussi le *crin*, & *crines*, dont les Belliers sont chargez.

CHAPITRE VII.

Du Chevreau.

Choix. ON doit choisir le Chevreau fort jeune, au-dessous de six mois, tetant encore, qui n'ait point mangé d'herbes, & qui ait une chair tendre & delicate.

Bons effets. Le Chevreau nourrit beaucoup ; il produit un bon aliment ; & il se digere facilement.

Mauvais effets. A mesure que cet animal avance en âge, sa chair devient dure, coriasse, d'une odeur desagreable, d'un mauvais goût, & difficile à digerer.

Principes. Le chevreau contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, de sel volatile, & mediocrement de phlegme.

Le temps l'âge, & le temperament. Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. Son usage est

estimé tres salutaire aux personnes convalescentes, qui reviennent nouvellement d'une grande maladie, où elles ont été fort épuisées.

REMARQUES.

Chevreau. PLus le Chevreau est jeune, plus il abonde en sucs huileux & balsamiques qui le rendent nourrissant, & propre à produire les autres bons effets qui lui ont été attibuez. Quand il a atteint un certain âge, il devient Bouc; mais pour lors sa chair est d'un goût & d'une odeur forte & desagreable, principalement quand cet animal est en chaleur. C'estpourquoi on l'employe peu parmi les aliments. Cependant on prétend que quand il a été châtré, étant encore fort jeune, il engraisse beaucoup, & il fournit un bon aliment.

Bouc,

Bouc châtré

Chevre. La Chevre sert peu parmi les aliments, à moins qu'elle ne soit bien jeune, parceque sans cela elle est dure, & difficile à digerer; c'est pourquoi Hypocrate en desapprouve l'usage. Aristote & Plutarque assurent que les chevres sont presque toujours malades, & qu'elles sont sujettes à une espece d'épilepsie, qu'elles communiquent à ceux qui mangent leur chair. Quelques autres disent avoir remarqué qu'elles ne sont jamais sans fiévre. Cependant il se trouve des Auteurs qui soûtiennent que quand la chair de Chevre a été bien digerée dans l'estomac, elle nourrit beaucoup, & qu'elle rétablit considerablement les forces. On rapporte qu'autrefois un certain athlete de Thebes avoit coûtume de se nourrir de la chair de Chevre, & qu'il surpassoit en forces tous les autres Athletes de son temps. Cela pouvoit venir de ce que la Chevre qui est un animal vif, agile & leger, & qui par consequent contient beaucoup de principes exaltez, communiquoit à cet Athlete des esprits tres vifs & tres actifs.

La Chevre vit ordinairement huit années : Cependant celles d'Ethiopie vivent deux ou trois ans de plus. La morsure des Chevres est pernicieuse aux arbres. On dit même que l'Olivier devient sterile pour peu qu'elles le lechent, & que c'étoit pour cela que l'on n'immoloit jamais chez les Payens de Chevre à Minerve. On dit encore que la Chevre devient enragée quand elle mange du Basilic, & qu'elle meurt quand elle boit de l'eau où les feuilles de Laurier-rose ont trempé quelque temps. Age.

La Chevre & le Bouc habitent volontiers avec les Brebis & les Tygres ; & Plutarque rapporte que le Tygre à une si grande amitié pour ces animaux, que si dans sa plus forte faim on lui presentoit du Chevreau, il mourroit plutôt que d'en manger.

Le Suif & la Moelle de Bouc sont propres pour ramollir, pour resoudre, & pour adoucir ; ils passent aussi pour fortifier les nerfs. Suif, & Moelle de Bouc. Vertus.

La Fiante de la Chevre contient beaucoup de sel volatile, âcre, qui la rend resolutive, détersive, désiccative, digestive, propre pour lever les obstructions des visceres, & pour la pierre, étant prise interieurement. On l'applique aussi exterieurement pour resoudre les tumeurs froides, & pour les autres maladies où il s'agit d'attenuer les humeurs. Fiante de la Chevre. Vertus.

On incorpore le Fiel de Chevreau avec le pain, le blanc d'œuf, & l'huile de Laurier ; & de cette maniere il est estimé propre pour la fiévre quotidienne, étant appliqué en forme de cataplasme sur le nombril. Fiel de Chevreau. Vertus.

Le Sang de Bouc, & principalement, selon Vanhelmont, celui qui a été tiré de ses testicules, ayant été desseché au Soleil, est propre pour resister au venin, pour exciter les sueurs, les urines, & les mois aux femmes ; pour la pleuresie, Sang du Bouc. Vertus.

pour dissoudre le sang caillé, & pour la pierre. La dose est depuis vingt grains jusques à deux dragmes.

Pseudo-besoard: Vertus. Il se rencontre quelquefois dans la vesicule du fiel du Bouc & de la Chevre, des petites pierres qui sont assez ressemblantes au veritable Besoard. Elles resistent au venin, & elles excitent les sueurs.

Etimologie. Le Bouc en Latin, *Hircus, quasi hirtus, hirsutus*, velu, parceque, comme tout le monde sçait, il est couvert de poil, & il a beaucoup de barbe.

Il se nomme en Grec, τράγος, ἀπὸ τοῦ τρώγειν, *quod est edere*; parceque c'est un animal gourmand & qui mange beaucoup; ou bien, παρὰ τὸ τραχὺ τὸ δέρμα ἔχειν, *quod pellem habeat duram & asperam*; parcequ'il a la peau dure & âpre; ou enfin, ἀπὸ τοῦ τρέχειν, *à currendo*, courir; parcequ'il court tres-vîte.

CHAPITRE VIII.

Du Chevreuil.

Choix. LE Chevreuil doit être choisi jeune, tendre, gras, bien nourri.

Bons effets. Sa chair nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & se digère facilement; elle est propre pour les cours de ventre.

Mauvais effets. Quand le Chevreuil est avancé en âge, sa chair est dure, coriasse, & difficile à digerer.

Principes. Le Chevreuil contient beaucoup de sel volatile, & d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LE Chevreuil est une espece de Bouc, ou de Chevre sauvage. Quand il est encore petit

& fort jeune, il eſt appellé en Latin, *Capreolus*; & quand il eſt plus grand, *Capreus*. Sa femelle ſe nomme en Latin, *Caprea*.

Le Chevreuil reſſemble beaucoup au Cerf; cependant il n'eſt pas à beaucoup prés ſi gros ni ſi grand que lui. Il a la voix foible; mais ſa vûe eſt en récompenſe ſi fine, qu'il voit la nuit comme le jour. Ses cornes ſont rameuſes & petites; il eſt lâche, timide, & fort craintif. Il ne ſçait, ou il n'oſe point ſe ſervir de ſes cornes pour ſe défendre des inſultes des autres animaux; de ſorte que tout ſon ſalut dépend de ſa fuite. Il eſt fort agile, & il court d'une grande vîteſſe. Il entretient une ſi étroite union avec les perdrix, qu'il ſe nourrit avec elles, & qu'il habite les mêmes lieux. Il eſt à remarquer que quand la femelle de cet animal a perdu ſon maſle, elle en va chercher un autre quelque part; & quand elle l'a trouvé, elle le mene dans le même lieu où elle habitoit auparavant avec ſon ancien maſle. Mais quand le maſle a perdu ſa femelle, il quitte l'endroit où il faiſoit ſa demeure, & va loger ailleurs avec quelqu'autre femelle. Les Chevreuils ſe trouvent en grande quantité dans les bois, & ſur les montagnes vers les Alpes, en Suiſſe, & en pluſieurs autres lieux. On les prend de la même maniere que les Cerfs.

Julius Alexandrinus éleve fort la chair du Chevreuil; il la compare même à celle du Sanglier pour ſon goût, & pour ſes autres effets. Toute la difference qu'il met entre ces deux chairs, c'eſt que celle du Chevreuil ſe digere plus facilement, mais qu'elle ne produit pas un aliment ſi ſolide ni ſi durable que l'autre.

On ſe ſert en Medecine du Fiel de Chevreuil pour les bruiſſements d'oreille, pour les maux de dents, pour diſſiper les nuages des yeux, & pour emporter les taches du viſage. Fiel du Chevreuil.

Etimologie. Le Chevreuil est appellé par quelques-uns *Dorcas*, παρὰ τὸ δέρκειν, *à videndo*, voir ; parceque, comme nous avons déja remarqué, il a la vûe tres fine. Martial le nomme de même dans les vers suivans :

Delicium parvo donabis Dorcada nato,
Jactatis solet hanc mittere turba togis.

CHAPITRE IX.

Du Daim.

Choix. ON le doit choisir jeune, tendre, gras, & bien nourri.

Bons effets. Sa chair produit un bon suc, & nourrit beaucoup. Elle est estimée propre pour la paralysie, & pour appaiser les douleurs de la colique.

Mauvais effets. Quand le Daim est un peu trop vieux, sa chair est dure, & difficile à digerer.

Principes. Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient principalement en hyver, aux vieillards & à ceux qui sont d'un temperament phlegmatique, & qui abondent en humeurs pituiteuses.

REMARQUES.

LE Daim est une espece de Bouc sauvage, aussi-bien que le Chevreuil. C'est un animal à cornes, & à quatre pieds, qui est fort agile, & qui court tres vîte. Il ressemble beaucoup au Cerf ; il est plus grand que le Chevreuil, & d'une couleur differente. Les cornes lui tombent tous les ans, aussi-bien qu'au Cerf. Sa queue est longue, & lui descend jusques aux jarets. Sa

femelle eſt quelquefois tout-à-fait blanche, & on la prendroit aſſez ſouvent pour une Chevre, ſi ſon poil n'étoit extrêmement court.

Le Daim eſt naturellement fort timide & fort peureux ; Martial le fait parler & ſe plaindre en ces termes.

Dente timetur Aper, deffendunt cornua Cervum ;
Imbelles Damæ ; quid niſi præda ſumus?

Il y a beaucoup de gens qui ne font point de cas de la chair des bêtes ſauvages, parcequ'ils prétendent qu'elle produit des humeurs groſſieres & terreſtres ; cependant celle d'un jeune Daim, outre qu'elle eſt fort agreable au goût, eſt encore aſſez ſalutaire. En effet, comme cet animal eſt preſque toujours en mouvement, ſon ſang & ſes eſprits ſe ſubtiliſent continuellement, & ſes mauvaiſes humeurs s'échapent par la tranſpiration, de même qu'au Chevreuil. C'eſt pourquoi ſa chair produit à peu prés les mêmes effets que celle du Chevreuil ; cependant elle paſſe pour être un peu plus groſſiere, & plus difficile à digerer.

Il faut remarquer que le Daim n'a pas une odeur ſi forte ni ſi deſagreable que le Bouc. Cette difference vient de ce que ſes pores étant plus ouverts, ſes mauvaiſes humeurs s'exhalent plus librement, & ſont moins retenues que dans le Bouc: De plus, comme les humeurs du Daim ſont plus tenues & plus ſubtiles que celles du Bouc, à cauſe de la fermentation plus forte où elles ſont ; ces mêmes humeurs ſont auſſi moins propres à produire une mauvaiſe odeur.

Le Sang du Daim nouvellement tiré, & auſſitôt bû, appaiſe les vertiges. Sang du Daim.

Son Fiel déterge, & conſume les nuages & les cataractes des yeux. Fiel.

Son Foye eſt propre pour arrêter les cours de ventre. Foye.

CHAPITRE X.

Du Cerf.

Choix.

LE Cerf doit être gras, tendre, tres jeune, & même qui tete encore si on le peut trouver tel.

Bons effets.

Sa chair est fort nourrissante, & elle produit un aliment solide & durable.

Mauvais effets.

A mesure que le Cerf vieillit, sa chair devient dure, compacte, difficile à digerer, pesante sur l'estomac, & propre à produire des humeurs grossieres & melancoliques. Galien en desaprouve fort l'usage; & Avicenne prétend que cette chair cause des Fievres quartes.

Principes.

Le Cerf contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Il convient en tout temps, aux jeunes gens bilieux, qui ont un estomac fort & robuste, & qui sont accoûtumez à un grand exercice de corps; mais les vieillards, les personnes foibles & d'un temperament melancolique doivent s'en abstenir.

REMARQUES.

LE Cerf habite les bois, les vignobles, & les lieux écartez où il peut trouver quelque chose à manger. Il est fort vif & fort leger; il a pour défense de grandes cornes rameuses qui tombent tous les ans au Printemps, & qui font place à de nouvelles qui ont poussé, & qui ont fait sortir les premieres. Cet animal est naturel-

lement fort peureux ; cependant il déclare continuellement la guerre aux Serpens qu'il va chercher jusques dans leurs cavernes pour les manger. On prétend qu'il vit plusieurs siecles ; & l'on rapporte à ce sujet que tres long-temps aprés la mort de Cesar, on trouva un Cerf qui portoit un collier, sur lequel ces mots Latins étoient écrits ; *Hoc me Cæsar donavit.* On raporte encore que quelques siecles aprés qu'Auguste fut mort, on trouva sa Biche avec un collier où il y avoit cette inscription : *Noli me tangere, quia Cæsaris sum.*

Pline & Aristote assurent qu'il ne se trouve point de Cerfs en Afrique. Quelques autres Auteurs soutiennent le contraire. On dit qu'en certains endroits il se trouve des Cerfs qui sont blancs, d'autres qui sont noirs ; & d'autres qui sont rouges. En Ecosse ces animaux sont tres gros & gras ; ils y sont même en si grand nombre, que l'on est obligé de temps en temps de s'assembler en troupe pour aller à leur chasse, & l'on en tue quelquefois jusques à mille. On en voyoit autrefois beaucoup en Suisse ; mais on n'en rencontre plus tant presentement, parceque, comme ce pays est plus habité qu'il n'étoit auparavant, les forêts n'y sont plus si grandes qu'elles l'étoient, & par consequent elles contiennent moins de Cerfs. Dans quelques endroits de l'Occident quand ils ont été blessez par les chasseurs, ils ont recours à une espece de pouliot qui y croît, & qui leur donne de nouvelles forces. Dans la Virginie l'extremité de leurs cornes est recourbée vers leurs dos ; leur queue est plus longue que celle de nos Cerfs. Il se trouve aussi en Amerique une espece de Cerf qui differe des nôtres en ce qu'il est moins haut, qu'il porte des cornes plus petites, & que son poil est pendant, à peu prés comme celui

de nos Chevres. Dans le nouveau Mexique il se rencontre des Cerfs qui ont de longues queues garnies de poils, de même que les Mules. Ces animaux ont beaucoup de force. Un certain Capitaine Espagnol en fit un jour apprivoiser deux, qu'il employa ensuite à traîner son carrosse, en guise de Chevaux.

Le Cerf est d'un temperament sec & melancolique; & ainsi plus il est jeune, & plus sa chair est salutaire, parcequ'elle est pour lors plus humide, plus temperée, & plus propre à produire les bons effets que nous lui avons attribuez. C'est pourquoi l'usage de la chair de cet animal est plus convenable pour la santé dans le temps qu'il tete encore, qu'en tout autre. Il y a des gens qui n'attendent pas à ce tems-là pour le manger: ils le vont chercher jusques dans les entrailles de sa mere, dont ils coupent le ventre pour avoir son petit qu'ils mangent ensuite avec delice. Mais je suis persuadé qu'il est en cet état plus propre à produire de mauvais effets que de bons; la raison en est, qu'il est encore trop visqueux, & trop chargé d'humiditez superflues.

Le Cerf est un animal fort lascif; quand il est en chaleur il a une odeur presque aussi forte & aussi desagreable que celle du Bouc. On ne doit point se servir pour lors de sa chair. On feroit même bien de n'employer le Cerf parmi les aliments que jusqu'à l'âge de trois ans, parcequ'aprés ce temps sa chair commence à être pesante sur l'estomac, & difficile à digerer. Cependant quand il a été châtré peu de temps aprés qu'il est venu au monde, sa chair, outre qu'elle est dans la suite plus delicate & plus agreable au goût, est encore plus temperée, plus tendre, plus aisée à digerer, & plus salutaire.

Biche. La Biche ne porte point ordinairement de cornes; neanmoins Scaliger dit en avoir vû qui

en portoient. Sa voix n'eſt pas ſi forte que celle du Cerf. Elle a cela de commun avec la plûpart des femelles des autres animaux, que ſa chair n'eſt pas ſi bonne à manger que celle de ſon mâle; cependant quand la Biche eſt encore bien jeune, ſa chair eſt aſſez delicate, & agreable; mais quand elle eſt en chaleur, on ne s'en doit point ſervir.

Tout le monde convient que le Cerf eſt en Eté, & principalement dans le mois d'Aouſt, d'un goût plus exquis qu'en Hyver, à cauſe des fruits qu'il mange en cette ſaiſon, & qui l'engraiſſent conſiderablement. Cependant quelques gens ſe perſuadent que l'on ne ſe doit point ſervir du Cerf en Eté, parcequ'il mange pour lors des Viperes, des Serpents, & d'autres animaux ſemblables qu'ils tiennent tres venimeux, comme ſi le Cerf n'en mangeoit pas dans tous les temps de l'année. Mais pourquoi s'imaginer que ces animaux ſont ſi pernicieux, étant pris interieurement, puiſque nous voyons tous les jours des perſonnes qui mangent des Viperes toutes entieres,&qui n'en reſſentent nulle incommodité? Il eſt vrai que la morſure de la Vipere & du Serpent eſt bien ſouvent mortelle, parceque ces animaux étant en fureur, élancent dans quelque venule ou arteriole qu'ils ont ouverte, un ſuc acide qui coagule en peu de temps toute la maſſe du ſang, & qui l'empêche de circuler, de même qu'il arrive quand on ouvre quelque vaiſſeau ſanguin, & qu'on y inſinue un peu de vinaigre, ou de verjus, ou de quelqu'autre liqueur acide, l'animal tombe bien-tôt aprés en ſincope, & meurt. Cependant il ne s'enſuit pas pour cela que le vinaigre ou le verjus pris même en aſſez grande quantité par la bouche, ſoient un poiſon, parcequ'en cette occaſion ils ſe mêlent avec d'autres aliments qui émouſſent, & qui emba-

rassent considerablement leurs pointes ; de sorte qu'elles n'agissent plus que tres foiblement sur la masse du sang. Nous pouvons donc dire aussi que la Vipere & le Serpent étant mangez, ne peuvent produire aucuns mauvais effets, puisque le suc acide en quoi consiste tout leur venin, outre qu'il se trouve en tres petite quantité par raport aux particules rameuses & embarassantes de la chair de ces animaux, est encore lié & embarassé de nouveau par d'autres sucs visqueux qu'il rencontre dans le corps avant que de se méler avec la masse du sang. Mais revenons plus précisément à notre question, & posons que la Vipere & le Serpent étant pris par la bouche, puissent quelquefois produire chez nous l'effet du poison, ce qui pourtant est tres faux ; s'ensuit-il de là que quand le Cerf aura mangé de ces animaux, nous devrons nous abstenir de manger de sa chair, parceque nous prétendrons qu'elle aura acquis les mauvaises qualitez de la Vipere & du Serpent ? & ne mangeons-nous pas tous les jours des animaux qui vivent d'aliments dont les uns sont par raport à nous purgatifs, & les autres venimeux? Cependant nous ne nous appercevons point que ces mêmes animaux produisent chez nous aucun effet du purgatif ou du poison : Par exemple, l'Etourneau mange de la Cigue, la Caille de l'Hellebore, les Perroquets de la semence de Carthame, & les Poulles avalent souvent des araignées que beaucoup de gens regardent comme un poison. Nous devons donc croire que comme les purgatifs & les poisons ne sont tels que par un certain arrangement de leurs parties insensibles, ils cessent d'être purgatifs & poisons aussi-tôt qu'ils perdent ce même arrangement, en s'assimilant aux parties solides des animaux qu'ils nourrissent.

Pline rapporte qu'il avoit connu des Dames

qui mangeoient tous les matins de la chair de Cerf pour se preserver de la fiévre, apparemment parcequ'elles croyoient que cet animal n'est point sujet à cette maladie. D'autres personnes prétendent se prolonger la vie en mangeant de cette même chair, parceque cet animal, comme nous l'avons déja remarqué ailleurs, vit tres long-temps. Mais ces imaginations vaines ont si peu de fondement qu'elles se détruisent d'elles-mêmes, & qu'elles ne meritent pas qu'on se donne la peine de les refuter.

Les Cornichons, ou les Cornes du Cerf nouvellement sorties, & encore molles & tendres, servent beaucoup parmi les aliments. On les couppe facilement par tranches, & on les accommode de plusieurs manieres differentes. On en pourroit faire aussi de la gelée; mais on se sert principalement pour cela de la raclure des grandes Cornes de Cerf que l'on fait bouillir à petit feu dans une certaine quantité d'eau, jusques à ce que la liqueur ait acquis une consistance de gelée: aprés cela on la passe, & l'on exprime fortement le marc; ensuite on bat un blanc d'œuf avec du vin blanc & du suc de Citron; on y mêle la gelée, avec autant de Sucre qu'il en faut, & un peu de Canelle; on fait bouillir le tout legerement pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau, & qu'on laisse reposer.

Cornichons du Cerf.

Gelée de Cornes de Cerf.

Cette gelée est fort nourrissante, & propre à rétablir les forces, à fortifier l'estomac, à resister à la malignité des humeurs, à arrêter les diarrhées, les vomissements, & les crachements de sang.

Vertus.

La Moelle & la Graisse de Cerf appliquées exterieurement, sont de tres bons remedes pour les rhumatismes, pour resoudre, pour fortifier les nerfs, pour la goute sciatique, & pour les fractures.

Moelle & Graisse du Cerf.

Sang. On se sert aussi en Medecine du Sang de Cerf qu'on a fait secher au Soleil. Il excite les sueurs, il est resolutif, & propre pour la Pleuresie & pour la goute. On en peut prendre jusqu'à une dragme.

Etimologie. Le Cerf en Latin, *Cervus*, ἀπὸ τῶν κεράτων, *à cornibus*, parceque cet animal porte des cornes.

CHAPITRE XI.

Du Lievre.

Choix. ON le doit choisir assez jeune, tendre, gras, & bien nourri, plus il a été agité, & meilleur il est.

Bons effets. Il nourrit mediocrement, & il produit un assez bon suc.

Mauvais effets. Cependant quand il est un peu trop avancé en âge, il se digere difficilement, il cause des humeurs grossieres & melancoliques, & il rend les personnes qui en usent frequemment, pesantes & assoupies.

Principes. Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient principalement en hyver, aux jeunes gens sanguins, aux personnes grasses; mais les melancoliques, & ceux qui abondent en humeurs terrestres doivent s'en abstenir, ou en user fort moderément.

REMARQUES.

LE Lievre est une animal à quatre pieds assez connu. Il est fort lâche & fort timide. Il a l'ouïe si fine, qu'il entend le moindre bruit que l'on

l'on fait autour de lui ; & suivant qu'il juge que ce bruit se fait plus ou moins prés, il modere ou il hâte sa fuite. Il court tres vîte. Pisanelle prétend que c'est parceque ses pattes de devant sont plus courtes que celles de derriere. Il est le seul animal qu'on connoisse qui ait du poil dans la gueule & dessous les pieds. Il habite les bois, où il se nourrit d'herbes. En hiver quand la terre est toute couverte de neige, il ronge l'écorce des arbres & des arbrisseaux. Bargeus décrit ainsi sa maniere de vivre.

Decerpunt læti turgentia gramina campi,
Et culmos segetum, & fibras tellure repostas
Herbarum, & lento morsus in cortice figunt.
Arboris, atque udos attondent undique libros;
Nec parcunt strato pomorum, aut glandis acervo,
Aut viciæ, au milio, aut proceræ frondibus ulmi,
Præcipuè gratæ sylvestria gramina menthæ
Quæque colunt riguas inculta sysimbria valles,
Et vaga serpilla, & pulegi nobile gramen
Percipiunt.

Le Lievre dort les yeux ouverts, apparemment parceque sa paupiere superieure est trop petite pour couvrir son œil qui est naturellement assez gros. Cet animal multiplie beaucoup. Varron, *l.* 3. *de re rusticâ*, *c.* 12. rapporte à ce sujet, que quatre ou cinq Lievres mis dans une garenne, la peuplent en peu de temps fort considerablement. Beaucoup de gens croyent avec Pline, que les Lievres sont hermafrodites; qu'ils portent tous des petits, & que c'est pour cette raison qu'ils multiplient si fort, & en si peu de temps. Mais pour peu qu'on les examine, on distinguera aisément le mâle d'avec la femelle, & l'on reconnoîtra la fausseté de cette opinion. Le Lievre vit ordinairement jusques à sept ans, quelquefois jusques à

dix. Il n'y a presque point de pays où l'on n'en voye.

Differen-ce des Lievres.

Ces animaux different beaucoup par rapport à leur couleur. Il y en a qui sont bleus, d'autres qui sont bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans les pays froids & Septentrionaux, comme dans la Moscovie, dans la Lithuanie, dans la Pologne, on en trouve beaucoup de blancs. On en voit aussi quelques-uns de semblables en France. On prétend que ceux de cette couleur sont plus rares dans les pays chauds que dans les pays froids. Les Lievres different encore par rapport aux lieux où ils vivent. Les uns habitent les montagnes, les autres les plaines, les autres les lieux humides & marecageux. Dans de certains endroits ils sont plus gros, plus grands & plus gras que dans d'autres, suivant qu'ils trouvent dans ces lieux plus ou moins de quoi manger : Et Aristote dit à ce sujet qu'ils sont plus petits en Egypte qu'en Grece. L'odeur du Lievre est aussi bien souvent differente ; & l'on rapporte qu'il y en a qui sentent tellement le musc, qu'ils jettent par cette odeur les Chiens qui les poursuivent dans une espece de fureur. Enfin on voit quelquefois des Lievres cornus ; mais ils ne sont pas communs.

C'est un crime parmi les Juifs de manger de la chair de Lievre; elle est d'une saveur assez agreable; Mundius rapporte qu'il y avoit autrefois des endroits où l'on faisoit si grand cas du Lievre, qu'il étoit défendu aux gens de la lie du peuple d'en manger. Cependant ce n'est pas toujours un aliment fort convenable pour la santé, principalement quand cet animal est trop vieux, parceque, comme il est d'un temperament sec & melancolique, plus il est avancé en âge, & plus sa chair est compacte, & difficile à digerer.

Il est donc à propos de choisir le Lievre assez jeune, parceque sa chair est pour lors plus humide, plus tendre & plus agreable. On estime assez les Lievres jusques à six, sept, & tout au plus huit mois; mais quand ils ont un an, on n'en fait plus gueres de cas. Il y a des gens qui les aiment quand ils viennent de sortir du ventre de la mere; mais ils sont alors trop visqueux.

Les Lievres qui habitent les lieux humides, ne sont pas à beaucoup prés si bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes, parceque ces derniers se nourrissent d'herbes aromatiques, qui rendent leur chair d'un goût plus exquis & plus relevé. Il faut encore remarquer que le Lievre est meilleur en Hyver qu'en Eté, parceque le froid mortifie & attendrit sa chair, qui est naturellement un peu dure & compacte.

Quelques-uns prétendent que l'usage de la chair de Lievre rend le teint fleuri & vermeil, & donne de la beauté. Il y a même des Auteurs qui paroissent être de ce sentiment, & qui l'assurent comme veritable. C'est ce qui a donné occasion à Martial de faire l'Epigramme suivante:

Si quando leporem mittis mihi, Gellia, dicis:
Formosus septem, Marce, diebus eris.
Si non derides, si verum, lux mea, narras,
Edisti nunquam, Gellia, tu leporem.

Par cette Epigramme Martial se moque de cette fausse imagination. En effet, si le Lievre rendoit le teint plus vermeil & plus beau, Gellia, qui étoit fort laide, ne devoit point en avoir mangé; car si elle l'eût fait, elle seroit devenue belle: ce qui ne paroissoit pas aux yeux de Martial.

Il y a plusieurs parties du Lievre qui servent en Medecine. Son poil arrête le sang étant appliqué

Parties du Lievre qui

Servent en Medecine. sur la playe. Son Sang, son Cœur, son Foye; son Poûmon dessechez & mis en poudre, arrêtent la dysenterie, excitent l'urine & les mois aux femmes, & conviennent dans l'épilepsie. Son fiel éclaircit la vûe, & emporte les taches & les nuages des yeux. Sa Cervelle fortifie les nerfs. Sa Graisse exterieurement appliquée, excite la digestion, & la suppuration des abcés, Sa Fiante prise interieurement, est propre pour la pierre, & pour l'épilepsie. Ses Reins & ses Testicules dessechez, fortifient la vessie, arrêtent les flux immoderez d'urine, brisent la pierre des reins, & provoquent la semence.

Caillé du Lievre. Le Caillé du Lievre est une matiere caséeuse qu'on trouve adherente au fond de l'estomac du Levreau. Elle est estimée propre pour resister au venin, pour hâter l'accouchement, pour arrêter les cours de ventre, pour exciter la semence, & pour l'épilepsie.

Etimologie. Le Lievre en Latin, *Lepus*, *quasi Levipes*; parcequ'il court fort vite; ou bien parcequ'il marche fort mollement, à cause que ses pieds sont velus en dessous, comme nous l'avons déja marqué.

CHAPITRE XII.

Du Lapin.

Choix. LE Lapin doit être choisi tendre, gras, ni trop jeune, ni trop vieux, qui ait été nourri dans de bonnes garennes avec des herbes odoriferantes comme le Thim, le Genievre, le Serpolet, le Pouliot. Le temps donc le plus propre, & le meilleur pour manger le Lapin, est celui ou les herbes dont on vient de parler ont plus de force.

Le Lapin nourrit beaucoup, & fournit un bon aliment. Bons effets.

Quand il eſt trop jeune, il produit beaucoup d'humeurs viſqueuſes ; quand au contraire il eſt trop vieux, ſa chair eſt ſeche, dure, & difficile à digerer. Mauvais effets.

Le Lapin contient beaucoup de ſel volatile, & d'huile, plus de phlegme, & moins de parties terreſtres que le Lievre. Principes.

Il convient en tout tems à toute ſorte d'âge & de temperament, pourvu qu'on en uſe moderément, & qu'il ait les qualitez que nous avons marquées ci-deſſus. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LE Lapin eſt un animal fort connu, il reſſemble beaucoup au Lievre en pluſieurs choſes. Premierement, en ce qu'il eſt fait à peu prés comme lui, quoique neanmoins il ſoit plus petit. Secondement, en ce qu'il eſt timide, qu'il court tres vîte, qu'il a l'ouïe tres fine, & qu'il rumine. Troiſiémement, en ce qu'il multiplie conſiderablement, ce qui avoit fait dire à pluſieurs qui croyoient le Lievre hermafrodite, que le Lapin l'étoit auſſi. Quatriémement, en ce que les femelles de ces animaux, auſſi-bien que celles des Lievres, ſont ſujettes à la ſuperfetation ; c'eſt à-dire, à concevoir de nouveau, quoique déja pleines. En effet, un certain Auteur rapporte que quelques Chaſſeurs en avoient obſervé qui dans le temps qu'elles allaitoient leurs petits, ne laiſſoient pas d'en mettre deux ou trois au monde, & qu'au bout de quatorze ou quinze jours, elles en engendroient de nouveau un égal nombre : ce qui fait aſſez connoître pourquoi ces animaux

multiplient si fortement, sans qu'on soit obligé de leur donner une seconde nature pour expliquer ce phenomene. En sixiéme lieu, le Lapin vit dans les mêmes lieux, & il se nourrit des mêmes plantes que le Lievre; & dans l'hyver, où la terre est couverte de neige, il ronge l'écorce des arbres & des arbrisseaux. Il est même pernicieux quand il abonde dans un pays; car il n'y a presque rien sur la terre qu'il ne mange ou qu'il ne ruine. Pline en cite quelques exemples. Enfin, le Lapin est tellement semblable au Lievre en plusieurs choses, que quelques Auteurs ont confondu ces deux animaux ensemble, prétendant qu'ils ne differoient que par leur grandeur; de sorte qu'ils appelloient le Lapin, petit Lievre.

Differen-ce.

Les Lapins sont ou sauvages, ou domestiques. Les sauvages sont les plus delicats & les plus agreables au goût, non seulement parcequ'ils sont dans un plus grand mouvement & qu'ils contiennent moins d'humiditez superflues, mais encore parcequ'ils se nourrissent de plusieurs plantes aromatiques, comme du Thim, du Genievre, du Serpolet, qui donnent à leur chair une saveur plus relevée & plus fine. Les Lapins different beaucoup par rapport à leur couleur; car les uns sont blancs, les autres bruns, les autres noirs, les autres jaunes, & les autres de couleur variée.

Quoique le Lapin ait beaucoup de rapport avec le Lievre en plusieurs choses, cependant sa chair est d'un goût un peu different. Elle est aussi plus humide, plus tendre & plus succulente. Nous ne croyons pas que l'usage du Lapin soit aussi salutaire quand il est tres-jeune, que quand il est dans un âge moyen, parceque dans le premier état il abonde trop en humeurs visqueuses, comme nous l'avons déja remarqué ailleurs. Le

Lievre au contraire étant d'un temperament plus sec que le Lapin, doit être choisi plus jeune que lui. Quoique la plûpart des Auteurs qui ont parlé du Lapin, le regardent comme un mauvais aliment, propre à produire des humeurs grossieres & melancoliques; cependant quand il a toutes les qualitez que nous avons marquées, il cause peu de mauvais effets.

Quelques-uns s'imaginent que le cerveau de Lapin diminue la memoire, parceque cet animal ne se ressouvient pas un moment aprés des embûches qu'on lui a dressées, & qu'il vient tout nouvellement d'éviter. Mais comme cette imagination est fondée sur un raisonnement tres-peu solide, je ne m'arrêterai point ici à le combattre & à le refuter.

On se sert en Medecine de la Graisse du Lapin, elle est nervale & resolutive. Graisse du Lapin.

Le Lapin en Latin, *Cuniculus*, parcequ'en creusant dessous terre, il forme une espece de mine ou de taniere, appellée aussi en Latin, *Cuniculus*; c'est ce qui a donné lieu à Martial de faire les vers suivans : Etimologie.

Gaudet in effossis habitare Cuniculus antris,
Monstravit tacitas hostibus ille vias.

Pline rapporte à ce sujet qu'il y a eu autrefois en Espagne une Ville toute entiere minée & creusée par des Lapins ; & il dit qu'on ne doit point être surpris de cet effet extraordinaire, puisque d'autres animaux qui paroissoient plus méprisables que les Lapins, ont fait des ravages aussi considerables. Par exemple, il y a eu dans la Thessalie une Ville minée par des Taupes. Les habitans d'une Ville en France ont été contraints de quitter leur demeure par la quantité de Grenouilles qui y étoient. Les Sauterelles en une Ville d'Afrique ont produit le même effet. Les Serpens

en un autre endroit ont mangé jusques aux habitans, parceque ces mêmes habitans qui étoient dans les principes de Pythagore, n'ayant osé tuer ces animaux, les avoient laissé augmenter en un nombre prodigieux. Mais ce dernier fait, quoique plus terrible, n'est pas si étonnant que les autres, parceque les Serpens ne sont pas des animaux si méprisables que ceux dont nous avons parlé auparavant.

CHAPITRE XIII.

Du Lait.

Differen-ce.

LE Lait differe beaucoup suivant la nature de l'animal qui l'a produit, suivant l'âge de cet animal, suivant les aliments dont il a été nourri, & suivant les differentes saisons de l'année où l'on l'employe.

Choix.

Il doit être choisi blanc, d'une consistance mediocre, d'une bonne odeur, d'une saveur qui soit tout à-fait exempte d'âpreté, d'amertume, d'aigreur, ou de salure. Enfin il doit avoir été nouvellement tiré d'un animal qui ne soit ni trop jeune, ni trop vieux, qui se porte bien, qui soit gras, & qui ait été nourri de bons aliments.

Bons effets.

On peut dire en general que toute sorte de Lait, pourvu qu'il ait les qualitez que nous venons de rapporter, se digere aisément, nourrit beaucoup; augmente l'humeur seminale; rétablit les hetiques, & les personnes maigres & attenuées;

appaiſe les ardeurs d'urine, & les douleurs de la goute, adoucit les âcretez de la poitrine, & des autres parties ; convient à ceux qui ont pris quelques drogues âcres & corroſives. Il eſt encore propre dans les diſſenteries, & dans les diarrhées cauſées par des humeurs âcres & picotantes.

Il incommode quelquefois l'eſtomac & les inteſtins, parcequ'en ſe rarefiant dans ces parties, il les gonfle, & il y cauſe quelques tentions. il eſt pernicieux aux febricitants, à ceux qui ſont ſujets aux catharres pituiteux, & aux perſonnes qui ont quelques obſtructions. Mauvais effets.

Le Lait contient beaucoup d'huile, de ſel eſſentiel & de phlegme. Principes.

Il convient en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament ſanguin, mais les vieillards, les bilieux, les pituiteux, & ceux qui abondent en ſels acides, n'en reſſentent pas de ſi bons effets. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LEs grands avantages que produit le Lait ; non ſeulement comme aliment, mais encore comme remede, font aſſez connoître le cas qu'on en doit faire. Varron prétend que de tous les aliments dont nous nous ſervons, le Lait eſt le plus nourriſſant. D'autres Auteurs veulent auſſi qu'il ſoit le meilleur & le plus ſalutaire. Dans les premiers temps c'étoit l'aliment le plus ordinaire, comme le remarque Ovide *l. 4. Faſtor.*

Lacte mero veteres usi memorantur, & herbis;
Sponte suâ si quas terra ferebat, ait.

Nous ne nous étendrons point ici sur son éloge; nous nous contenterons seulement de faire remarquer qu'il est en usage chez toutes les Nations du monde. Pline, Tacite, Justin, Cesar, Saluste, en citent quelques-unes qui ne vivoient que de cet aliment. Galien, *l. 5. de sanit. tuendâ c. 7.* fait mention d'un certain homme qui avoit vécu plus de cent ans, & qui s'étoit principalement nourri de Lait. Dans quelques endroits des pays Septentrionaux il se trouve plusieurs personnes qui ne mangent toute leur vie que du Pain, du Beure, & du Fromage, & à qui le Lait tient lieu d'aliment solide & liquide. Enfin beaucoup de paysans dans la Hollande Septentrionale, & dans la plus grande partie de la Frise, se contentent de boire du petit Lait en place de Bierre, ou de toute autre liqueur.

Differentes opinions sur la generation du Lait

On ne convient point encore de la maniere dont se fait la generation du Lait. L'opinion des Anciens sur ce point est tellement absurde, & opposée aux loix de la circulation, qu'elle se détruit d'elle-même. Pour les Modernes, ils sont tous d'accord que la matiere prochaine du Lait est le chyle. Mais les uns prétendent que ce chyle se mêle dans la masse du sang, & qu'il circule quelque temps avec lui avant que d'être porté aux glandes mammaires. Les autres au contraire veulent qu'il soit conduit droit aux mammelles par des vaisseaux particuliers qui partent des reservoirs; ils appuyent leur sentiment sur ce que peu de temps aprés que l'animal a mangé, on remarque que ses mammelles se trouvent plus chargées & plus remplies de Lait qu'elles n'étoient auparavant; ce qui semble prouver qu'il est absolument necessaire d'admettre ce conduit pour

concevoir comment le chyle se rend aux mammelles avec autant de promptitude qu'il fait. D'ailleurs, ajoutent-ils, le Lait conserve & retient le goût, l'odeur & les qualitez de l'aliment que l'animal a pris en dernier lieu. S'il a mangé des herbes astringentes, son Lait est astringent; s'il a mangé des herbes purgatives, son Lait est purgatif. Quand les Vaches paissent la violette, le Beure qui est fait de leur Lait, sent l'odeur de la violette. On estime aussi davantage le Beurre du mois de Mai, que celui de toute autre saison, parceque les Vaches broutent dans ce temps beaucoup de bonnes herbes, qui donnent à leur Lait un goût fort agreable. Galien, l. 3. des facultez des Aliments, rapporte un fait dont on voit tous les jours des exemples pareils. Quelques Nourrices, dit-il, ayant été obligées dans une espece de famine, de se nourrir de mauvais aliments, ne furent pas seulement attaquées d'ulceres; mais leurs enfans ressentirent le même mal, à cause du mauvais Lait qu'ils teterent. Ce même Auteur parle encore du Lait de certaines Chevres, qui étoit purgatif, parcequ'elles mangeoient de la scammonée & du titimale. Enfin on reconnoît par l'experience journaliere que la maniere la plus commode de purger les enfans qui sont à la mammelle, est de faire prendre à leurs Nourrices quelque purgatif; ce qui paroît encore confirmer l'existence de ce conduit : car sans cela, disent ceux qui le soutiennent, le chyle en se mêlant & circulant avec le sang, perdroit bientôt les qualitez de l'aliment que l'animal auroit pris.

Mais pour peu qu'on examine cette opinion, on reconnoîtra que les preuves dont on se sert pour l'appuyer, ne sont point assez fortes pour déterminer en sa faveur. Premierement, le fondement de cette pensée consiste en des vaisseaux

qui ont été cherchez avec toute l'exactitude imaginable par les plus habiles Anatomistes de notre siecle, & qui n'ont pû être découverts : ce qui donne d'abord un grand préjugé contre l'opinion. En second lieu, croit-on que ce conduit soit si necessaire ? & ne paroît-il pas au contraire un peu opposé à la generation parfaite du Lait ? En effet, il semble que si le chyle alloit droit par ce conduit aux mammelles, il ne seroit point encore assez perfectionné & élaboré pour produire un bon Lait ; au lieu que quand il a circulé un peu de temps avec le sang, ses parties les plus grossieres ont été attenuées & brisées par la rencontre des principes exaltez du sang ; de sorte que ce même chyle se filtrant ensuite par les glandes mammaires, fournit un Lait mieux conditionné, & plus propre à être digeré par l'enfant, pour lequel la nature l'a destiné en premier lieu.

Pour ce qui est de la promptitude avec laquelle le chyle se rend aux mammelles, aussi-bien que des qualitez sensibles qu'il retient des aliments que l'animal a pris, on peut fort bien les expliquer sans avoir recours à ce prétendu conduit. En effet, si pendant une heure tout le sang d'un animal passe au moins treize fois par son cœur, comme Louver dans son Traité du cœur, en parlant du mouvement du sang, le prouve d'une maniere qui paroît démonstrative, aurons-nous de la peine à concevoir, posé ce principe, pourquoi le chyle qui s'est mêlé avec le sang, est porté en si peu de temps aux mammelles, & pourquoi ayant sejourné si peu avec le sang, il conserve encore les qualitez des aliments.

On ne peut assez admirer la prévoyance de la Nature, qui remplit de Lait les mammelles des animaux femelles, justement dans le temps où elles en ont besoin pour nourrir leur enfant, & qui les en prive quand leur petit est assez fort

pour pouvoir ſe nourrir d'autres aliments. Cependant nous ne laiſſons pas de voir quelquefois des vierges qui rendent du Lait ; mais ce fait eſt aſſez rare. Nous avons auſſi quelques exemples d'animaux mâles qui en ont jetté. Ariſtote fait mention d'un Bouc dans l'Iſle de Lemnos, qui avoit dans ſes mammelles beaucoup de Lait, dont on faiſoit de bon fromage. Mathiole rapporte des hiſtoires ſemblables de differens autres Boucs. Pluſieurs Auteurs diſent avoir vû des hommes, dont les mammelles étoient auſſi remplies de Lait, que celles des nourrices. Enfin on aſſure que dans le Nouveau Monde la plupart des hommes ont une tres grande quantité de Lait, qui eſt auſſi nourriſſant & auſſi propre pour les enfans, que celui des femmes. Les Vierges & les animaux mâles portent quelqu-fois du Lait.

Le Lait, comme tout le monde ſçait, eſt compoſé de trois ſortes de ſubſtances, d'une butyreuſe, d'une caſéeuſe, & d'une ſereuſe. Tant que le Lait eſt dans ſon état naturel, ces trois parties ſont tellement unies enſemble, qu'on ne les diſtingue point ; mais pour peu qu'il ait reçû d'alteration, l'analyſe mécanique de ces parties ſe fait, pour ainſi dire, de ſoi-même. Nous en parlerons plus particulierement dans la ſuite. Parties dont le Lait eſt composé.

Les bons effets que produit le Lait, provienviennent des principes onctueux & balſamiques en quoi il abonde. Ce ſont eux qui rendent cet aliment fort adouciſſant, propre à nourrir beaucoup, à rétablir les hectiques ; & enfin tres-convenable dans les maladies cauſées par des humeurs âcres & picotantes.

Cependant les febricitans ne s'accommodent point de ſon uſage, parcequ'il ſe caille aiſément par la chaleur de la fiévre. Il ſubit le même inconvenient quand il trouve un eſtomac rempli d'humeurs acides. Il ne convient point encore à ceux qui ſont ſujets aux catharres, ou qui ont

quelques parties obstruées, parceque contenant des principes assez grossiers, & peu en mouvement, il ne feroit qu'augmenter la cause de ces maux qui consiste en des humeurs lentes, visqueuses & grossieres.

Personne n'ignore que le Lait, suivant les animaux differents d'où il a été tiré, contient plus ou moins de parties butyreuses, caséeuses, ou sereuses. C'est pourquoi le Lait d'un certain animal est bien souvent plus convenable que celui d'un autre, à de certains temperaments & à de certaines maladies.

Lait de Femme. Le Lait de femme est souvent employé en Medecine. Il contient une mediocre quantité de parties butyreuses, & de caséeuses, & beaucoup de *serum*. Il est fort temperé, & fort convenable pour les hectiques, pour les rougeurs, pour les fluxions qui viennent aux yeux, & pour appaiser les douleurs de la goute. De plus, comme il a été destiné pour notre premiere nourriture, on peut juger de là qu'il a plus de rapport avec notre constitution naturelle, qu'aucun autre Lait, & qu'il doit aussi produire chez nous de plus excellents effets ; ce que l'experience nous démontre.

Lait d'Anesse. Le Lait d'Anesse a beaucoup de rapport par sa consistance & par ses vertus avec celui de femme. Il est fort employé pour la phtysie, & pour les autres maladies du poûmon. Helmont prétend qu'on doit faire étriller tous les jours l'Anesse dont on prend le Lait, apparemment parcequ'il croit qu'en l'étrillant on ouvre davantage les pores de sa peau, & que l'on donne par ce moyen un plus libre passage aux vapeurs fuligineuses qui cherchent continuellement à s'échapper, & qui, si elles étoient retenues, se mêleroient avec les parties du Lait, & pourroient le rendre moins propre à produire de bons effets.

Lait de Chevre. Le Lait de Chevre contient moins de serosité

que celui d'Anesse. Il se caille assez aisément ; & il convient plus qu'aucun autre Lait aux personnes d'un temperament humide. Il est un peu astringent, parceque la Chevre broute ordinairement des bourgeons de Chêne, de Lentisque, de Terebinte, & plusieurs autres plantes astringentes qui donnent à son Lait cette même qualité.

Lait de Brebis. Le Lait de Brebis contient encore moins de *serum* que celui de Chevre ; mais beaucoup de parties caséeuses & butyreuses qui le rendent gras & épais : c'est pourquoi l'on ne s'en sert ici que rarement. Il est seulement employé dans les lieux où l'on manque d'autre lait. On prétend que son usage frequent engendre des taches blanches sur la peau.

Lait de Vache. Le Lait de Vache est de tous les Laits le plus en usage parmi les aliments, il abonde en matiere butyreuse ; ce qui le rend assez épais, gras, & tres-propre à nourrir & à rétablir les parties solides ; il est beaucoup plus agreable au goût que plusieurs autres Laits de differents animaux.

Lait de Cavale, & de Chameau. Le Lait de Cavale contient beaucoup de serositez, & peu de parties caséeuses & butyreuses. Le Lait de Chameau qui est en usage en quelques endroits, ressemble beaucoup par sa consistence à celui de la Cavale. Ils ont tous deux à peu prés les mêmes vertus que le Lait d'Anesse.

Lait de Truye. Le Lait de Truye n'est d'aucun usage, parcequ'il est trop cru & trop aqueux : on ne peut pas même en faire du fromage, suivant le rapport de quelques Auteurs.

Difference du Lait suivant les saisons & suivant les âges differens de l'animal. Le Lait de chaque animal est plus ou moins salutaire, suivant les saisons differentes. Dans le Printemps & dans l'Eté il est plus sereux, moins épais, & plus aisé à digerer qu'en aucun autre temps : la raison en est que l'animal vit pour lors d'aliments plus humides & plus succulents. On peut dire aussi la même chose du Lait de chaque

animal, par rapport à ses âges differents. En effet, quand l'animal est dans sa vigueur, son Lait est plus cuit, mieux conditionné, & plus aisé à digerer, que quand il est trop jeune ou trop vieux; parceque dans le premier état son Lait est trop cru & trop sereux; & dans le second il est trop sec, peu crêmeux, & peu chargé d'esprits.

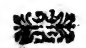
Differentes manieres de préparer le Lait.

On prépare le Lait, & principalement celui de Vache, de plusieurs manieres, pour le rendre plus agreable. On le laisse reposer quelque temps; ensuite on prend la crême qui s'est élevée audessus : on la fouette, & elle devient rare, tenue, & facile à digerer. On l'appelle Crême fouettée, elle est ici fort en usage.

On fait aussi cailler le Lait de plusieurs manieres; mais la plus ordinaire est d'y mêler un peu de presure, ou quelque autre matiere acide. Cette coagulation se fait, parceque les acides qui se sont mêlez avec le Lait, y excitent d'abord une petite fermentation, & s'embarassent & s'unissent tellement avec les parties butyreuses & caséeuses du Lait, qui nagent dans le *serum*, qu'ils les rendent plus solides & plus pesantes, & qu'ils les obligent de se precipiter au fond de la liqueur en forme de caillé. Le *serum* surnage alors ce caillé. On l'appelle vulgairement Petit Lait. Il est fort rafraichissant & fort humectant.

Le Lait caillé se digere un peu difficilement, & produit des humeurs grossieres. Galien remarque qu'il nourrit beaucoup.

On prepare encore le Lait de plusieurs autres manieres, qu'il seroit trop long de rapporter ici. Nous parlerons dans les Chapitres suivans du Beure & du Fromage.



CHAPITRE XIV.

Du Beure.

IL y a autant de Beures differents, comme de differents Laits d'animaux dont on en peut faire. Celui de la Vache est le plus en usage. On le doit choisir le plus frais battu qu'il se pourra, d'une saveur douce & agreable, & qui ait été fait, s'il se peut, dans le mois de Mai. Difference. Choix.

Il est nourrissant & pectoral ; il lâche le ventre ; il adoucit l'acreté des poisons corrosifs ; il est resolutif, digestif, & propre à appaiser les douleurs & les inflammations, étant appliqué exterieurement. On en mêle dans les clisteres pour le flux de sang, & pour la dysenterie ; on en frotte les gensives des petits enfans quand leurs dents ont de la peine à percer. Mathiole apprend la maniere de faire avec le Beure une Suye qu'il estime fort convenable pour les catharres, pour les fluxions qui se jettent sur les yeux, & pour les ulceres que nous y voyons quelquefois. Bons effets.

L'usage trop frequent du Beure relâche, & débilite l'estomac, ôte l'appetit, excite des nausées ou des envies de vomir, & échaufe beaucoup, principalement quand il est vieux battu. Mauvais effets.

Le Beure contient beaucoup d'huile, & mediocrement de sel volatile. Principes,

Le tems, l'age, & le temperament.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament ; cependant les perſonnes qui ont un eſtomac foible & débilité, doivent en uſer moderément, auſſi bien que les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, parcequ'il s'enflamme, & qu'il ſe tourne facilement en bile dans ces derniers

REMARQUES.

LE Beure n'eſt autre choſe que la crême du lait, ou ſa partie la plus graſſe & la plus huileuſe que l'on a ſeparée du *ſerum* à force de battre le Lait. Plus le Lait contient de parties huileuſes & graſſes, & plus il fournit de Beure. C'eſt pourquoi on en retire davantage de celui de Vache, que de tout autre.

Le Beure eſt en uſage par-tout. On ne fait preſque point de ſauce en France où il n'entre. Les Hollandois & les peuples du Nort s'en ſervent encore plus frequemment que nous ; & l'on prétend que c'eſt ce qui contribue à la fraicheur de leur tein.

Plus le Beure eſt nouveau, plus il eſt agreable & ſalutaire : la raiſon en eſt que ſes principes huileux & ſalins ſont pour lors étroitement unis enſemble. Quand au contraire le Beure eſt un peu trop vieux, il a ſouffert une fermentation interieure qui a exalté & deſuni ces mêmes principes, & qui l'a rendu un peu âcre, & en même temps huileux & deſagreable. Pour empêcher cette fermentation, & pour conſerver le Beure long-temps, on le ſale. Le Sel agit en cette occaſion en bouchant les pores du Beure, de maniere que l'air n'y peut plus entrer avec aſſez de liberté pour communiquer aux parties inſen-

sibles de la matiere un mouvement interieur qui détruiroit en peu de temps le premier arrangement de ces parties.

Les bons effets que le Beure produit, proviennent de ses principes huileux & balsamiques, propres à rétablir les parties solides du corps, en s'y accrochant, à adoucir & embarasser les humeurs âcres qu'ils rencontrent, & à plusieurs autres usages semblables. Quand on se sert du Beure avec excés, ces mêmes principes humectent tellement les fibres de lestomac, qu'ils leur font perdre leur vertu de ressort: il arrive même que cette partie étant surchargée d'une matiere grasse qui l'accable, fait des efforts pour la rejetter. C'est alors qu'on ressent des envies de vomir. Enfin on a remarqué que le Beure pris immoderément, échaufe beaucoup; la raison en est que les parties huileuses & grasses en quoi il abonde, sont tres aisées à s'enflammer. C'est pourquoi les bilieux ne s'accommodent point de cet aliment.

Le Lait de Beure est une espece de *serum*, ou de petit Lait qui reste aprés qu'on a fait le Beure. Ce Lait est fort rafraichissant & humectant. Il contient beaucoup de matiere caséeuse. Lait de Beure.

Le Beure en Latin *Butyrum, ex* βοῦς, *bos*, Bœuf, ou Vache; & τυρὸς, *coagulum*, caillé; parcequ'on tire le Beure de la crême qui paroît condensée sur le Lait. Etimologie.

CHAPITRE XV.

Du Fromage.

LE fromage differe beaucoup, suivant le Lait des differents animaux qui a été employé pour le faire; suivant que ce même Fromage a été preparé & assai- Difference.

ſonné ; ſuivant qu'il eſt plus ou moins vieux ; ſuivant ſon goût, ſon odeur, & ſes autres qualitez. On peut dire que le meilleur, chacun en ſon genre, eſt celui qui n'eſt ni trop vieux, ni trop nouveau; qui eſt aſſez gras & aſſez ſalé ; d'une conſiſtance mediocre ; d'un goût & d'une odeur agreable ; & enfin qui a été fait avec de bon Lait.

Choix.

Bons effets.

Il nourrit beaucoup ; il aide à la digeſtion, & il produit pluſieurs autres bons effets, étant pris en petite quantité ; comme le marque ce vers ſuivant, qui eſt connu de tout le monde, & qui a même paſſé en proverbe.

Caſeus ille bonus, quem dat avara manus.

Mauvais effets.

Quand le Fromage eſt encore trop nouveau, il eſt difficile à digerer ; il peſe ſur l'eſtomac, & il cauſe des vents & des obſtructions. Quand au contraire il eſt trop vieux, il échauſe beaucoup par ſa grande âcreté ; il produit un mauvais ſuc; il a une odeur deſagreable, & il rend le ventre pareſſeux.

Principes.

Il contient moins d'huile que le Beure, & plus de ſel eſſentiel, peu de phlegme & de terre.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament, étant

pris en petite quantité, comme il a déja été dit, cependant les personnes qui ont quelques atteintes de pierre ou de gravelle, doivent s'en abstenir.

REMARQUES.

LE Fromage n'est autre chose que le caillé du Lait separé du *serum*, & endurci par une chaleur lente. Nous ne nous arrêterons point ici à expliquer de quelle maniere on le fait, puisqu'il n'y a personne qui l'ignore.

On doit regarder le Fromage comme la partie du Lait la plus grossiere & la plus compacte. De là on peut juger qu'il nourrit beaucoup, & qu'il produit un aliment solide; mais qu'il est difficile à digerer quand on s'en sert avec excés. Quoique neanmoins il puisse aider à la digestion, étant pris en petite quantité, parcequ'il sert pour lors de ferment aux autres aliments; de même que le levain qui est une pâte aigrie, sert à faire fermenter le pain.

On peut faire le Fromage ou avec le Lait dont on a auparavant separé la partie butyreuse, ou avec le Lait chargé encore de cette partie. Dans le dernier cas le Fromage est beaucoup plus agreable que dans le premier, à cause de cette partie crêmeuse ou butyreuse, qui est la portion du Lait la plus exaltée & la plus remplie de principes huileux & de sels volatiles.

Le Fromage fait avec le Lait de Vache, est celui dont nous nous servons le plus ordinairement. Il est d'un goût fort agreable; il nourrit beaucoup; mais il se digere & il se distribue un peu difficilement. Quelques-uns prétendent que le Fromage de Brebis est preferable à ce premier, parcequ'il se digere plus aisément; qu'il n'est pas

Fromage de Vache.

Fromage de Brebis

d'une substance si grossiere ni si compacte que lui: neanmoins il ne nourrit pas tant que le Fromage de Vache.

Fromage de Chevre, & autres.

On fait encore en France du Fromage avec le Lait de Chevre; mais ce Fromage est peu estimé. Cependant il se digere & il se distribue assez aisément. Il y a plusieurs autres Laits dont on peut faire aussi d'autres sortes de Fromages. Nous n'en parlerons point ici, parcequ'ils ne sont point en usage parmi nous.

Quand le Fromage est encore trop nouveau, il est mou, visqueux, & chargé d'humiditez. C'est pourquoi il est pour lors pesant sur l'estomac, venteux, & difficile à digerer. Cependant il nourrit beaucoup, & il lâche mediocrement le ventre. Quand au contraire le Fromage est vieux, il est devenu sec, piquant, & brûlant sur la langue, d'une odeur forte, & desagreable, & propre à produire plusieurs mauvais effets dont nous avons parlé, parcequ'il a souffert une fermentation considerable, qui la privé des humiditez qu'il contenoit, & qui a tellement attenué & exalté ses principes, qu'ils ont presque perdu tout leur premier arrangement. En effet, le Fromage vieux n'est point reconnoissable de ce qu'il étoit étant nouveau; & Mathiole paroît être persuadé qu'il ne convient en cet état qu'aux gouteux, étant appliqué exterieurement sur les parties où ils ressentent de grandes douleurs; cet Auteur, pour appuyer son opinion, cite quelques malades qui se sont parfaitement bien trouvez de ce remede.

Concluons donc que le Fromage qui n'est ni trop vieux, ni trop nouveau, est le plus salutaire de tous: premierement, parcequ'il a eu le tems de déposer les humiditez trop abondantes qu'il contenoit auparavant; en second lieu, parcequ'il est devenu plus aisé à digerer par une petite fer-

mentation qui a suffisamment exalté ses parties ; & enfin, parceque cette même fermentation n'a pas eu encore assez de force ni assez de temps pour faire tomber ce Fromage dans les mauvais inconveniens de celui qui est trop vieux.

Pourquoi l'on met du sel dans le Fromage

On mêle ordinairement du Sel marin dans le Fromage pour deux raisons. La premiere, pour lui donner un meilleur goût : & la seconde pour le conserver plus long-temps. Le Sel marin agit en ce dernier cas par ses parties longues & roides qui bouchent les pores du Fromage de la maniere que nous l'avons expliqué dans le Chapitre precedent en parlant du Beure salé, où le sel produit le même effet.

Aversion pour le Fromage

Toutes sortes de Fromages ne sont pas également agreables au goût. Le Roquefort, le Parmezan, & ceux qui viennent de Sassenage en Dauphiné, sont servis sur les tables les plus délicates. Il y en a encore quantité d'autres dont on fait beaucoup de cas. Cependant plusieurs personnes ont une si grande aversion pour le Fromage en general, qu'elles ne pourroient en voir ni en sentir sans en être incommodées. Je ne m'arrêterai point ici à expliquer d'où peut provenir cette repugnance naturelle pour cet aliment. Martin Schoockius a fait un Traité particulier, *De aversione Casei*, où je renvoye le Lecteur.

CHAPITRE XVI.

De la Poule.

Difference. Choix.

IL y a de plusieurs especes de poules qui sont differentes par leur couleur, par la beauté de leur plumage, par leur grosseur, & par plusieurs autres circonstances particulieres. Celles qui sont jeu-

nes, qui ont été bien nourries, & qui n'ont point encore pondu, doivent être preferées à toutes les autres.

Bons effets. Leur chair est pectorale; elle se digere facilement; elle produit un bon suc; elle nourrit beaucoup; elle humecte & rafraichit; & elle est tres salutaire & tres convenable aux personnes attenuées & convalescentes. Avicenne prétend qu'elle rend l'esprit plus vif & plus intelligent; qu'elle éclaircit la voix, & qu'elle augmente considerablement l'humeur seminale.

Mauvais effets. Quand la Poule est vieille, sa chair est seche, dure & de difficile digestion, cependant elle peut encore être employée en cet état dans les bouillons.

Principes. La Poule contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. Cependant son usage est plus salutaire aux personnes delicates, & qui menent une vie oisive, qu'à ceux qui sont forts, robustes, & accoutumez à un violent exercice de corps, d'autant que ces derniers ont besoin d'un aliment plus solide, & qui se dissipe moins facilement.

REMARQUES.

LA Poule est trop connue de tout le monde pour en faire ici la description. C'est un oiseau

oiseau d'un tres grand usage parmi les aliments. Il est d'un fort bon goût ; & il produit plusieurs bons effets. La raison en est qu'il contient une juste proportion de principes huileux & salins, & que ces principes sont tellement unis ; & liez les uns aux autres, qu'ils produisent un suc fort temperé.

Quelques personnes se sont imaginé autrefois que l'usage de la Poule, du Poulet, & du Chapon causoit la goute. Deux choses avoient peut-être donné occasion à cette erreur populaire. La premiere, que ces animaux sont sujets à la même maladie, & que par consequent ils la peuvent communiquer à ceux qui les mangent. Mais il s'ensuivroit de là que nous devrions gagner toutes les maladies de chaque animal que nous mangeons ; ce que l'experience ne paroît pas confirmer. La seconde raison qui les induisoit à être dans ce sentiment, est que les gens qui menent une vie oisive, qui font grande chere, & qui ne vivent que d'aliments succulents & délicats, comme de Poulets & de Chapons, sont plûtôt attaquez de la goute que les autres. Mais ce n'est pas parceque ces mêmes gens là vivent ordinairement de Chapons & de Poulets, qu'ils sont sujets à cette incommodité ; c'est plûtôt par rapport à leur vie oisive, & aux excés qu'ils font en toutes sortes de plaisirs. En effet, s'il étoit vrai que l'usage de ces animaux causât la goute, nous ne verrions autre chose que des gouteux ; car on peut dire qu'il n'y a point aujourd'hui d'aliment plus familier que celui-là, en tout temps, & à toutes personnes, jeunes ou vieilles, saines, ou malades, & de quelque temperament qu'elles soient.

Poule de Cos.

Les Poules different beaucoup suivant les endroits où elles viennent, & les aliments dont ont les nourrit ; celles de Cos sont particulierement

eſtimées pour la delicateſſe de leur goût.

Differentes ſortes de Poule. On dit qu'il ſe trouve des Poules à Padoue qui ſurpaſſent de beaucoup en groſſeur & en grandeur celles des autres pays. Il y en a en Turquie dont le plumage eſt d'une beauté & d'une varieté tres agreable. On en voit en Perſe quelques-unes qui manquent de queüe & de croupion. D'autres en la Chine portent de la laine ſemblable à celle que nous retirons des Moutons. Et dans quelques endroits des Indes les Poules ont la chair & les os noirs; cependant elles ſont d'un goût fort agreable.

Graiſſe de Poule. On ſe ſert en Medecine de la graiſſe de la Poule pour adoucir, pour reſoudre, & pour amollir les duretez.

On applique la Poule ouverte, & encore toute chaude, ſur la tête, pour ouvrir les pores, pour les fievres malignes, pour les maladies du cerveau, comme l'apoplexie, la phreneſie, la létargie & le délire.

Membrane de l'eſtomac de la Poule. On fait ſecher & pulveriſer la membrane interieure de l'eſtomac de la Poule; & on l'employe de cette maniere pour exciter l'urine, pour aider à la digeſtion, pour fortifier l'eſtomac, & pour arrêter les cours de ventre.

CHAPITRE XVII.

Du Poulet.

Choix. LE Poulet doit être choiſi jeune, tendre, gras, & bien nourri. Il eſt meilleur & plus ſalutaire à l'âge de deux ou de trois mois, qu'en tout autre temps.

Bons effets. Sa chair eſt nourriſſante, pectorale, aiſée à digerer, humectante, rafraichiſſante, & d'un bon ſuc. On fait avec le Poulet une maniere de demi-bouillon,

que l'on nomme eau de Poulet. Ce bouillon est fort en usage dans la diete des febricitants qui n'ont besoin que d'un aliment tres leger. Quand on veut que cette eau de Poulet ait une certaine vertu, on farcit le Poulet de drogues necessaires pour cela.

On ne remarque point que l'usage du Poulet produise aucuns mauvais effets. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme. Principes.

Il convient en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament. Cependant son usage est encore moins convenable que celui de la Poule aux personnes accoutumées à un grand exercice de corps, & qui ont besoin d'un aliment solide & durable. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA chair du poulet a beaucoup de rapport avec celle de la poule, & elle est même encore plus delicate & plus succulente. C'est pourquoi l'on mange ordinairement la Poule bouillie, & le Poulet rôti.

Le Poulet doit être choisi assez jeune, parceque à mesure qu'il avance en âge, sa chair devient plus seche, & moins aisée à digerer.

Le Poulet est un aliment tres salutaire, & dont on se sert en santé comme en maladie. Il est aisé à digerer, parceque sa chair est peu resserrée en ses parties. Il est pectoral, humectant, & nourrissant par rapport aux parties huileuses & balsamiques qu'il contient en abondance. Enfin il

eſt d'un bon ſuc, parceque ſes principes ſont dans une proportion & dans une liaiſon convenable les uns aux autres.

Le Poulet étant d'une ſubſtance moins compacte, moins reſſerrée en ſes parties, & moins groſſiere que la Poule, on conçoit aiſément pourquoi il eſt encore moins convenable que la Poule aux perſonnes laborieuſes, accoutumées à la fatigue, & qui ont beſoin d'un aliment ſolide.

CHAPITRE XVIII.

Du Chapon.

Choix. LE Chapon doit être choiſi jeune, tendre, gras, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & ſerein. On eſtime davantage les Chapons vers l'âge de ſix, ſept, ou huit mois, qu'en tout autre temps.

Bons effets. Leur chair nourrit beaucoup; elle produit un bon ſuc; elle reſtaure; elle repare les forces abatues; elle eſt propre dans la phtyſie & dans les maladies de conſomption; elle ſe digere facilement. On employe ſouvent en Medecine le bouillon fait avec le Chapon, pour fortifier, & pour rétablir les forces.

Mauvais effets. On ne remarque point que le Chapon, non plus que le Poulet, produiſe de mauvais effets.

Principes. Le Chapon contient en toutes ſes parties plus de ſel volatile & d'huile que le Poulet, & moins de phlegme.

Il convient en tout temps, à toute forte d'âge & de temperament.

Le tems, l'âge. & le temperament

REMARQUES.

LE Chapon, comme tout le monde sçait, est un Coq que l'on a châtré pour le rendre plus gras, & d'une chair plus tendre & plus delicate. En effet, le Coq est un animal fort lascif, & qui abonde en esprits & en humeur seminale; mais comme il en fait de frequentes déperditions par la grande chaleur où il est continuellement, sa chair devient seche, & difficile à digerer. Elle a peu de goût; & elle est peu en usage, du moins sur les tables delicates.

Le Chapon au contraire qui ne ressent pas les mêmes ardeurs que le Coq, ne fait point les mêmes pertes; & ainsi les parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques de son sang ne s'échapant point au dehors, contribuent à rendre sa chair d'un meilleur suc que celle du Coq.

La chair du Chapon a beaucoup de rapport par ses vertus & par son goût, à celle du Poulet. Cependant celle du Chapon est encore plus nourrissante, plus agreable, & plus convenable aux personnes accoutumées à la fatigue, que l'autre: la raison en est que cette même chair contient des sucs plus cuits, plus élaborez, & plus chargez de particules onctueuses & balsamiques.

Crêtes de Coq.

Quoi que nous ayons marqué que le Coq n'est pas un aliment fort delicieux; cependant les Crêtes de cet oiseau sont d'un tres bon manger.

Bouillon fait avec le Coq.

On employe le Coq pour les bouillons, & l'on choisit même en cette occasion le Coq le plus vieux. Ce bouillon est aperitif & détersif. Il lâche un peu le ventre; il nourrit, il restaure, & fortifie par la quantité de parties vives & actives que contient cet animal, & qui se manifestent

assez par son temperament & sa vivacité.

Digression sur le Coq.

Le Coq est un oiseau fier, hardi, courageux, vigilant. On prétend que le Basilic ne sçauroit l'entendre chanter sans tomber aussi-tôt dans une frayeur terrible, qui le fait bien souvent mourir. Pline assure que les Pantheres craignent aussi beaucoup les Coqs. Plusieurs Auteurs remarquent que les Lions ne peuvent voir ni entendre le Coq sans trembler, & Lucrece tâche d'expliquer cette frayeur naturelle des Lions par les vers suivans,

——— *Gallorum in corpore quædam*
Semina quæ cùm sint oculis immissa Leonum,
Pupillas interfodiunt, &c.

Plusieurs parties du Coq sont utiles en Medecines. C'est pourquoi on immoloit autrefois des Coqs en l'honneur d'Esculape.

Parties genitales du Coq.

Quelques Medecins assurent que les parties genitales de ces oiseaux, principalement quand ils sont encore jeunes, conviennent aux personnes maigres & attenuées, & excitent la Semence.

Graisse de Coq.

La Graisse de Coq est employée en Medecine pour les mêmes usages que celle de la Poule.

Cerveau de Coq & son Fiel.

On estime le cerveau du Coq propre pour arrêter les cours de ventre. On tient aussi son Fiel convenable pour les maladies des yeux, & pour enlever les taches de la peau.

CHAPITRE XIX.

Du Coq d'Inde.

Choix.

LEs meilleurs Coqs d'Inde, pour le goût & pour la santé sont ceux qui sont jeunes, gras, & qui ont été nourris avec un grand soin. Car il est à remarquer qu'entre les volailles, le Coq d'Inde est une de celles qui donne le plus de peine à élever.

Il nourrit beaucoup ; il produit un bon suc ; il se digere aisément ; il retablit les forces ; & il est convenable aux personnes attenuées & convalescentes. Bons effets

Cependant quand il est un peu trop vieux, sa chair est dure, coriasse, & difficile à digerer. Mauvais effets.

Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile, & mediocrement de phlegme. Principes.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû qu'il ait les conditions requises, dont il a été parlé. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Coq d'Inde est un oiseau assez connu, & d'un aussi grand usage parmi les aliments que le Chapon & le Poulet ; il est d'un aussi bon goût, & il produit un aussi bon suc qu'eux. Sa chair est un peu plus ferme, & elle fournit un aliment plus solide & plus durable. Du reste, elle peut être comparée en tout à celle du Chapon & du Poulet, étant à peu prés de même nature.

On rapporte qu'en Amerique, dans la Nouvelle Angleterre & dans la Virginie les Coqs d'Inde sont plus grands, & d'un goût encore plus exquis, que dans nos pays. Ces oiseaux étoient autrefois inconnus aux Européens ; & ils furent apportez en premier lieu d'une partie de l'Afrique, appellée Numidie. Ils nous en vient aussi des Indes ; & c'est d'où ils ont tiré leur nom. Les femelles des Coqs d'Inde étoient nommées par les Grecs, Meleagrides, parcequ'ils s'imaginoient que les sœurs de Meleagre avoient été changées en ces oiseaux. Etimologie

Pour les Coqs d'Inde ils ſont appellez en Latin, *Pavones Indici*, ou bien *Gallopavi:* non pas qu'ils ſoient une eſpece de Paons; (car ils en different beaucoup, & ils s'en faut bien qu'ils n'ayent une auſſi grande beauté) mais parceque ces deux oiſeaux ont quelque choſe de commun. En effet, les uns & les autres ſont fiers, mal-veillants, coleres, ſe conſiderant avec admiration, & paroiſſant être ravis quand on les regarde.

CHAPITRE XX.

Des Pigeons.

Eſpeces. IL y a pluſieurs eſpeces de Pigeons que l'on peut diſtinguer en deux claſſes generales : ſçavoir en domeſtiques, & en ſauvages. Choix. Les uns & les autres doivent être choiſis jeunes, tendres, gras, charnus, bien nourris, & qui ayent été élevez dans un air pur & ſerein.

Bons effets. Ils nourriſſent beaucoup; ils reſſerent un peu le ventre; ils fortifient; ils excitent les urines; ils ſont eſtimez propres pour netoyer les reins, & pour chaſſer au dehors les matieres groſſieres qui s'y étoient arrêtées. Quelques Auteurs prétendent que l'uſage du Pigeon guérit les convulſions, & preſerve contre l'attaque des maladies peſtilentielles; mais je ne voudrois pas aſſurer que ces prétentions fuſſent fondées ſur des experiences bien certaines.

Mauvais effets. A meſure que le Pigeon vieillit, ſa

chair devient plus ſeche & plus maſſive, difficile à digerer, & propre à produire des humeurs groſſieres & melancoliques. C'eſt pour cela que pluſieurs Auteurs ont condamnez l'uſage du Pigeon, le regardant comme un mauvais aliment.

Il contient beaucoup d'huile, & de ſel volatile, moins de phlegme que le Poulet, & le Chapon, & un peu plus de parties terreſtres. Principes.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament : cependant les melancoliques doivent en uſer plus ſobrement que les autres. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES

LE Pigeon domeſtique eſt un oiſeau fort connu par le grand uſage qu'on en fait parmi les aliments. Etant encore jeune il eſt appellé Pigeonneau. Sa chair eſt alors tendre, ſucculente, facile à digerer, parcequ'elle contient une proportion convenable de principes ſalins, huileux, balſamiques, & phlegmatiques. Mais à meſure qu'il avance en âge, la fermentation de ſes humeurs en fait diſſiper les parties les plus humides ; ce qui rend enſuite ſes ſucs groſſiers, terreſtres, & diſpoſez à former une chair maſſive, & peſante ſur l'eſtomac. Cependant cette même chair étant fort nourriſſante, & produiſant un aliment ſolide & durable, comme nous l'expliquerons ci-aprés, elle peut être convenable à ceux qui digerent facilement, qui ſont dans un exercice continuel, & qui diſſipent beaucoup. Pigeon domeſtique. Pigeonneau.

Ariſtote & Pline remarquent que le Pigeon

domeſtique vit ordinairement huit ans. Cependant quelques Auteurs aſſurent en avoir vû qui ont vêcu juſqu'à vingt-deux ans.

Pigeons ramiers.

Le Pigeon ramier n'eſt autre choſe qu'un Pigeon ſauvage. Il ſe tient ordinairement ſur les branches des arbres; & il ne vient guéres à terre, parcequ'il eſt fort timide. Sa chair eſt d'un bon goût; cependant elle eſt plus ſeche que celle du Pigeon domeſtique: la raiſon en eſt que le Pigeon ramier étant dans un plus grand mouvement que le domeſtique, diſſipe auſſi d'avantage que lui. Je ne ſçai ſur quel fondement il paſſoit chez les Anciens pour empêcher les ardeurs de Venus, comme on le peut voir par ces deux vers de Martial.

Inguina torquati tardant hebetantque Palumbi:
Non edat hanc volucrem qui cupit eſſe ſalax

Quelques Auteurs rapportent que les Pigeons ramiers vivent juſqu'à trente ans, & quelquefois même juſqu'à quarante; & qu'à meſure qu'ils vieilliſſent, leurs ongles augmentent conſiderablement en grandeur, & ſervent à faire connoître l'âge de ces oiſeaux.

Tourterelle.

La Tourterelle eſt une autre eſpece de Pigeon plus delicat que ceux dont nous avons déja parlé. Le mâle eſt ordinairement de couleur cendrée, ayant comme un collier noir autour du col. Il s'en trouve auſſi de blancs, principalement dans les pays froids. La Tourterelle eſt ou ſauvage, ou domeſtique. Elle aime à habiter les lieux ſablonneux, écartez & montagneux; & elle ſe tient ſur le haut des arbres, où elle fait ſon nid. Cependant elle en deſcend ſouvent pour aller chercher de quoi vivre dans les campagnes & dans les jardins. Ariſtote remarque qu'elle ſe rend en hiver dans les pays chauds & en Eté dans les pays froids. On a obſervé qu'elle vivoit tout au plus

jusqu'à huit ans, & que la vie des mâles étoit pour l'ordinaire plus longue que celle des femelles.

La chair de la Tourterelle est moins seche que celle du Pigeon ramier : elle est d'un meilleur goût ; & elle produit un bon suc. Quand cet oiseau est gras, tendre, & jeune, il est d'un manger delicieux. Voici ce qu'en dit Martial.

Dum mihi pinguis erit Turtur, lactuca valebis :
Et cochleas tibi habe ; perdere nolo famem.

Galien eleve aussi beaucoup l'usage de la Tourterelle, & prétend qu'elle fournit un aliment qui n'est ni trop grossier, ni trop tenu ; & en un mot qui est fort salutaire.

On trouve des Pigeons presqu'en toute sorte d'endroits. Il y en avoit autrefois un grand nombre en Assirie, parcequ'il y étoit défendu d'en manger. On en voyoit encore beaucoup en Cypre, en Sicile, & en plusieurs autres pays, parceque ces oiseaux y étoient consacrez à la Déesse Venus.

On peut dire en general que tous les Pigeons sont d'un temperament sec, & qu'ils ne different en cela les uns des autres que du plus au moins. Leur chair est nourrissante, parcequ'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Elle produit même un aliment assez solide & durable, parcequ'étant compacte & massive, elle s'attache de maniere aux parties solides, qu'elle ne s'en separe ensuite que difficilement. Enfin la chair du Pigeon convient dans les cas où il est question de fortifier & resserrer le ventre, non seulement parcequ'elle contient beaucoup de principes exaltez, mais encore parcequ'étant peu humide, & chargée de quelques parties terrestres, elle absorbe les humiditez trop abondantes qui se trouvent pour lors dans les intestins, & qui relâchent les fibres de ces parties.

On se sert en Medecine dans l'apoplexie,

dans la lethargie, dans la phrenesie, & dans les fiévres malignes, du Pigeon ouvert, qu'on applique encore tout chaud sur la tête. Il agit en cette occasion en ouvrant par ses principes volatiles & exaltez les pores de la tête, & facilitant par ce moyen une plus libre sortie aux vapeurs fuligineuses qui s'élevent du cerveau.

Sang de Pigeon. Le Sang du Pigeon récemment tiré, & encore tiéde, est employé pour adoucir les âcretez des yeux, & pour en guérir les playes nouvellement faites. On prefere celui du Pigeon mâle qui a été tiré de dessous l'aîle, comme étant le plus spiritueux.

Fiante de Pigeon. Enfin la Fiante de Pigeon est employée dans les cataplasmes resolutifs, fortifiants & discussifs.

Etimologe. Le Pigeon ramier en Latin, *Palumbus, à* πάλλεσθαι, *moveri, palpitare*; parceque la peur le fait remuer & palpiter; ou bien *quòd parcat lumbis*; parcequ'il passe pour être continent. En effet on prétend que quand le mâle & la femelle se sont une fois unis ensemble, si l'un des deux meurt, celui ou celle qui reste, ne cherche plus ensuite à se lier de nouveau.

La Tourterelle est appellée en Latin, *Turtur*. Ce nom lui a été donné à cause de son cry.

CHAPITRE XXI.

De l'Oye.

Especes. Choix. IL y a deux especes d'Oye; un domestique, & un sauvage. On doit choisir l'un & l'autre tendre, ni trop jeune, ni trop vieux, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air, pur & serein.

Bons effets. L'Oye nourrit beaucoup; il produit

même un aliment aſſez ſolide & aſſez durable.

La chair d'Oye eſt un peu difficile à digerer. Quand cet Oiſeau eſt trop jeune, ſa chair eſt viſqueuſe, & propre à produire des humeurs groſſieres & excrementielles. Quand au contraire il eſt trop vieux, ſa chair eſt ſeche, dure, d'un mauvais ſuc ; & elle cauſe des indigeſtions & des fievres. Mauvais effets.

L'Oye contient beaucoup d'huile & de ſel volatile. Le domeſtique contient auſſi beaucoup de phlegme : pour le ſauvage, il en contient moins. Principes.

L'un & l'autre convient en hiver, aux jeunes gens bilieux qui ont un bon eſtomac, & qui ſont ſujets à un grand exercice de corps. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

L'Oye eſt un oiſeau d'un manger agreable, particulierement le ſauvage, qui eſt d'un goût beaucoup meilleur que le domeſtique, parcequ'étant dans un mouvement plus conſiderable, ſa chair eſt moins chargée de ſucs viſqueux & groſſiers.

L'Oye habite les lieux froids, humides & aquatiques. Il ſe trouve preſque en toute ſorte de pays. il vit fort long-temps, & principalement le ſauvage, ſi nous en croyons quelques Auteurs. Guillelmus Gratarolus remarque qu'il vit juſqu'à vingt ans, & Albertus juſqu'à ſoixante. Le domeſtique ne vole que tres difficilement, & s'éleve peu de terre. Le ſauvage au contraire vole haut, & avec beaucoup de legereté.

L'Oye habite la terre & l'eau à la maniere des animaux amphibies. Le domestique vit cependant davantage sur la terre que le sauvage. En effet on trouve presque toujours ce dernier autour des lieux humides & marécageux. Il y en a un grand nombre dans l'Ethiopie qui y font un dégât considerable.

Digression.

On remarque que l'Oye est fort vigilant, & qu'il a le someil si leger, qu'il se reveille au moindre bruit. On prétend même que cet oiseau est du moins aussi propre que le chien à garder la nuit une maison, parcequ'aussitôt qu'il entend quelque chose, il ne cesse de faire de grands cris, par lesquels il semble appeller à son secours les hôtes de la maison : on en cite un exemple fameux. Quand les Gaulois voulurent monter de nuit au Capitole Romain, ils jetterent de la viande aux chiens qui le gardoient, pour les empêcher d'aboyer ; ce qui réussit parfaitement bien : mais quoi qu'ils jettassent aux Oyes qui y étoient de quoi manger, ils ne les purent empêcher de crier, & de réveiller les Romains. Depuis ce temps-là on rendit à Rome tous les ans des honneurs à l'Oye pour sa vigilance, & l'on fit souffrir aussi tous les ans des supplices aux Chiens pour leur negligence.

On peut dire en general que la chair d'Oye est plus agreable au goût qu'elle n'est salutaire. En effet, elle abonde toujours en sucs lents & grossiers, qui la rendent de difficile digestion : c'est pourquoi on en doit user fort sobrement. Cependant elle est convenable aux personnes robustes qui ont un bon estomac, parcequ'elle nourrit beaucoup, & qu'elle produit un aliment solide & durable.

On prétend que la chair d'Oye dont les Juifs se servent assez frequemment, ne contribue pas peu à les rendre d'un temperament atrabilaire,

d'une humeur sombre, triste & noire, & d'une mauvaise couleur. Les Anciens Anglois se faisoient autrefois un scrupule de manger de la chair d'Oye ; mais à present ils en mangent avec plaisir.

La premiere Peau des pieds de l'Oye passe pour être astringente, & propre pour arrêter les écoulements immoderez, étant prise en poudre au poids d'une demie dragme. Peau des pieds de l'Oye.

On reduit les excrements de l'Oye en poudre, & on les donne au poids d'une demie dragme pour rarefier & attenuer les humeurs, pour exciter les sueurs, les urines, & les mois aux femmes, & pour hâter l'accouchement. Excrement d'Oye.

Le Sang de l'Oye est estimé propre pour resister au venin. On en donne deux ou trois dragmes. Sang de l'Oye.

On se sert en Medecine de la Graisse d'Oye. Elle est resolutive & émolliente ; elle adoucit les hemorroïdes ; elle appaise les douleurs d'oreille, étant introduite dedans. Elle lâche le ventre, étant prise interieurement. On en frotte les parties attaquées de Rhumatismes. Graisse de l'Oye.

CHAPITRE XXII.

Du Canard.

Il y a deux especes de Canards, un domestique, & l'autre sauvage. Le premier est vulgairement surnommé Barboteux, parcequ'il se fait un plaisir de se veautrer dans les lieux bourbeux. Le second est appellé sauvage, parcequ'il va dans les bois chercher de la nourriture. Il a une chair brune, & rougeâtre, plus estimée pour son goût, que celle du Canard domestique. On doit choisir l'un Especes. Choix.

& l'autre jeunes, tendres, gras, qui ayent été nourris de bons aliments, & élevez dans un air pur & serein.

Bons effets.

Ils nourrissent beaucoup; ils produisent même un aliment assez solide & assez durable. Ils passent chez quelques Auteurs pour donner bonne couleur au visage, & pour rendre la voix nette & agreable.

Mauvais effets.

Le Canard, & principalement le domestique, se digere difficilement, & produit des humeurs lentes & grossieres.

Principes.

Le Canard domestique contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme.

Principes.

Le sauvage contient plus de sel volatile que l'autre, & moins de phlegme.

Le tems l'âge, & le temperament.

L'un & l'autre conviennent en temps froid, aux jeunes gens robustes, accoutumez à beaucoup d'exercice, & qui ont un bon estomac.

REMARQUES.

LE Canard est un animal amphibie : car il vit sur la terre, & dans l'eau. Le domestique n'a pas un goût si agreable, & n'est pas si salutaire que le sauvage : la raison en est qu'il se donne peu de mouvement, & qu'il abonde par consequent en humeurs lentes, visqueuses & grossieres. De plus, il ne vit que dans la fange & dans l'ordure, & il se nourrit d'aliments sales, comme de boue, de poissons morts, & même pourris, d'araignées & de crapaux. Le sauvage au contraire mange des aliments beaucoup meilleurs, qu'il va chercher par-tout. Il jouit aussi d'une transpiration plus libre à cause de l'exercice

qu'il ſe donne, & qui contribue à attenuer, & à chaſſer au dehors les humeurs groſſieres qu'il pourroit contenir, & enfin à exalter de plus en plus les principes de ſes liqueurs. C'eſt pour cela qu'il abonde d'avantage en ſel volatile que le domeſtique.

L'Oye & le Canard ſe reſſemblent beaucoup par la ſubſtance de leur chair, & ils produiſent à peu prés les mêmes effets. On eſtime particulierement la chair de l'eſtomac du Canard, & ce qu'on appelle vulgairement, ſes éguillettes. Martial par les vers ſuivants marque quelles étoient les parties du Canard qu'il eſtimoit d'avantage pour leur bon goût.

Tota mihi ponatur anas, ſed pectore tantùm
Et cervice ſapit; cætera redde coquo.

Le Canard domeſtique s'éleve peu de terre, & marche lentement, parcequ'il eſt fort peſant; mais il nage auſſi en recompenſe avec beaucoup de viteſſe & de facilité, & il peut tenir longtemps la teſte & le reſte du corps dans l'eau, ou pour chercher au fond quelque choſe à manger, ou pour s'y cacher. Canard domeſtique.

Quand on a donné un œuf de Canne à couver à une Poule, & que cet œuf s'eſt éclos, la Poule paroît d'abord ſurpriſe de la figure de ſon petit; & comme leCanard auſſi-tôt qu'il eſt né, court barbotter & nager dans l'eau par un inſtinct de la nature, la Poule lamente, gemit, & l'appelle de la maniere du monde la plus pitoyable.

Le Foye du Canard, outre qu'il eſt d'un goût aſſez agreable, paſſe encore pour arrêter le flux hepatique. Foye de Canard.

La Graiſſe du Canard eſt adouciſſante, reſolutive, & émolliente. Graiſſe.

On applique ſur le ventre le Canard immediatement aprés qu'il a été ouvert, pour la colique venteuſe.

Canard sauvage.

Il y a beaucoup d'especes de Canards sauvages, qui different entre eux par leur grandeur, par leur figure, par leur cry, & par leur couleur. Il s'en trouve qui volent lentement, & d'autres qui volent avec une grande vitesse. Cependant on peut dire en general que les Canards sauvages volent pour la plûpart avec plus d'agilité que les domestiques. Ils habitent ordinairement les lieux où il se rencontre des rivieres, des marais, & des étangs.

Sarcelle.

La Sarcelle est mise au nombre des Canards sauvages, dont elle fait une espece particuliere. Il y en a de deux sortes, une petite, & une plus grosse. La petite, qui est la plus en usage parmi les aliments, ressemble assez en tout au Canard ordinaire, excepté qu'elle n'est pas si grande, mais d'un goût plus agreable, & qu'elle se digere plus facilement.

Macreuse.

La Macreuse est un oiseau de mer qui est encore mis au nombre des Canards sauvages. Elle est d'une couleur brune, & elle ne vole qu'avec beaucoup de peine ; mais quand elle veut sortir avec promptitude d'un lieu, elle se soûtient sur l'extrêmité de ses pieds, & batant de l'aîle elle court sur la surface de l'eau avec une legereté & une vitesse tres grande. La Macreuse se trouve tres abondamment dans quelques Isles d'Irlande ; nous en voyons aussi beaucoup en France. Elle se nourrit d'insectes, d'herbes marines, & de poissons. Sa chair est dure & coriasse, principalement quand elle est vieille : c'est pourquoi on ne la doit manger que tres jeune. Cette même chair sent aussi le poisson, & son usage est permis pendant le Carême.

Etimologie.

Le Canard en Latin, *Anas*, & en Grec, νῆττα *à* νέω *nato*, je nage ; parceque, comme nous avons déja remaqué, il nage avec beaucoup d'agilité.

Le Plongeon est encore un oiseau qui a beaucoup de raport avec le Canard en plusieurs choses, & particulierement par sa maniere de vivre, & par les endroits où il habite ; il contient aussi les mêmes principes, & produit les mêmes effets en qualité d'aliment. Sa chair en quelques temps qu'on la mange, a toujours un goût de poisson. Cependant quand elle est tendre & grasse, elle est d'un goût assez passable. Plongeons.

Le Plongeon est plus aquatique que le Canard, il est presque toujours dans l'eau, & il ne se trouve pas si souvent sur la terre, & sur les rivages que le Canard. La raison en est que ses pieds sont bien faits pour nager aisément ; mais non pas pour marcher de même. Il ne vole aussi qu'avec peine ; mais en recompense il nage avec plus de vitesse, & de facilité que le Canard, & sa teste est plus élevée: il se trouve sur les rivieres, & sur la mer. Il y en a de beaucoup d'especes qui different entr'elles par leur grandeur, par leur couleur, & par la figure de leur bec. Les Plongeons sont plus gros, & paroissent en plus grand nombre en Hyver qu'en tout autre temps de l'année. Ils se trouvent en grande quantité entre la Norvege & l'Islande. Leur usage parmi les aliments, étoit défendu dans le Levitique.

Le Plongeon se nomme en Latin, *Mergus*, *à mergere*, plonger ; parceque cet oiseau se plonge dans les eaux pour attraper les Poissons dont il se nourrit ; & qu'il y reste même un assez long temps.

CHAPITRE XXIII.

De la Gelinotte de bois.

LA Gelinotte de bois doit être choisie d'une chair blanche, tendre, & friable. Choix.

Bons effets. Elle nourrit beaucoup, elle fournit un bon suc, elle se digere aisément. Galien la recommandoit aux personnes attaquées de douleurs nephretiques. On ne remarque point qu'elle produise de mauvais effets.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le tems, l'age, & le temperament. Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LA Gelinotte de bois est plus estimée que la Perdrix ; non seulement pour sont goût exquis, mais encore parcequ'elle est plus rare. On la sert sur les tables les meilleures, & les plus delicates. Elle a une chair tendre, & qui n'est nullement fibreuse, ce qui la rend tres aisée à digerer. Elle a aussi cela de commun avec la plûpart des oiseaux sauvages, qu'elle est peu chargée d'humeurs lentes, visqueuses & grossieres, & par consequent que sa chair fournit des sucs plus épurez, & plus propres à produire de bons effets.

La gelinotte de bois se nourrit de grains, elle habite les montagnes ; son plumage est de differentes couleurs, Elle s'eleve peu de terre, de même que la Poule, la Perdrix & l'Alouette. Elle aime les Cerfs, & elle saute quelquefois sur leur dos ; mais elle a une aversion particuliere pour les Poules, les Poulets, & les Coqs. On la mettoit autrefois parmi les oiseaux tres rares ; presentement quoiqu'elle ne soit pas fort commune, elle se trouve dans plusieurs endroits de France & d'Espagne ; & elle est même connue presque par toute l'Europe.

CHAPITRE XXIV.

Des Outardes.

LEs Outardes doivent être choiſies jeunes, & graſſes. Elle ne doivent point être mangées au ſortir d'avoir été tuées; mais il faut les laiſſer mortifier quelques jours; & pour lors leur chair devient plus tendre, plus delicate, & d'un meilleur goût. Choix.

La chair des Outardes nourrit beaucoup, & fournit un aliment ſolide, & durable. Bons effets.

On peut dire en general que les Outardes ſe digerent difficilement, particulierement celles qui ſont un peu avancées en âge. Galien remarque que la chair des Outardes tient en quelque ſorte le milieu entre celle d'Oye, & de Grue; c'eſt à dire qu'elle eſt plus dure que celle d'Oye, & plus tendre que celle de Grue. Mavais effets.

Les Outardes contiennent beaucoup de ſel volatile, moins d'huile, & de flegme que les Oyes, & plus que les Grues. Principes.

Elles conviennent particulierement en Hyver, où elle peuvent être plus facilement mortifiées ſans ſe corrompre qu'en aucun autre temps; aux jeunes gens d'un bon temperament, qui ſe donnent de l'exercice, & qui ont un bon eſtomac. Le tems, l'âge, & le tempe-rament.

REMARQUES.

Les Outardes ſont des oiſeaux plus gros que le Coq, qui ſont fort peſans, & qui volent avec peine. Ils habitent les campagnes ſpatieuſes & éloignées des Villes; ils vivent d'herbes, de fruits, de raves, de grains, de choux; on en trouve qui peſent juſqu'à treize livres, ils n'abitent jamais les arbres, ni les lieux aqueux; ils ne font point leurs nids fort haut à cauſe de la peſanteur de leur corps. On en trouve en grand nombre en Angleterre, & en Hollande particulierement en Automne. Ces oiſeaux ſont fort timides; d'un temperament tres-delicat; & meurent de la moindre bleſſure qu'ils reçoivent.

Les Outardes ne ſont par fort communs en France. Bellonius les met au nombre des oiſeaux d'un goût exquis; & raporte qu'on les ſervoit autrefois ſur les meilleures tables; apparemment par raport à leur rareté. Julius Alexandrinus dit auſſi la même choſe, cependant il prétend que leur chair eſt dure, difficile à digerer, & produiſant beaucoup d'humeurs excrementielles. Les ſucs de cet oiſeau étant groſſiers & chargez de parties ſolides, on comprend aiſément qu'ils doivent nourir puiſſamment, & produire un aliment ſolide & durable, comme il a déja été dit.

Graiſſe. Fiante. Oeufs. La Graiſſe des Outardes eſt anodine, & reſolutive, Aviceune prétend que leur Fiante eſt propre pour la gale, & que leurs œufs donnent une couleur noire aux cheveux.

Etimologie. Les Outardes ſont nommées en Latin, *Tarda à tarditate volandi*; à cauſe de la difficulté qu'ils ont à voler. Cet oiſeau ſe nomme encore *Otis* ἀπὸ τῶν ὠτῶν *ab auribus*; parceque les trous de ſes oreilles ſont ſi grands, & ſi ouverts, qu'on peut introduire ſans peine le bout dudoit.

CHAPITRE XXV.

De la Perdrix.

IL y a plusieurs especes de Perdrix, qui doivent être toutes choisies jeunes, tendres, bien nourries, & d'un fumet agreable. Especes. Choix.

La Perdrix est restaurante, fortifiante & fort nourrissante. Elle se digere assez aisément quand elle a les qualitez dont nous venons de parler. Elle excite l'humeur seminale, & le lait aux nourrices. Elle produit un bon suc, & un aliment solide & durable. Elle est convenable dans les diarrhées. Bons effets.

Quand la Perdrix est vieille, sa chair est dure, coriasse, difficile à digerer & peu agreable au goût. Mauvais effets.

Les Perdrix contiennent en toutes leurs parties beaucoup d'huile, & de sel volatile. Principes.

Elles conviennent en temps froid, à toute sorte d'âge & de temperament; mais particulierement aux personnes convalescentes, & à celles qui sont d'un temperament froid & phlegmatique. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LA Perdrix est un oiseau fort estimé pour son bon goût, & pour les bons effets qu'il produit. On fait plus de cas de la Perdrix rouge que des autres. Elle se trouve en Saintonge, en Anjou, & en Poitou. Elle se nourrit de Limaçons, de se-

mences, de sommitez tendres de plusieurs arbres, & d'autres plantes.

Nos perdrix ont à peu prés la grosseur d'un Pigeon ; mais il s'en trouve en certains pays de beaucoup plus grosses. Strabon, L. 15. rapporte que Porus, Roy des Indes, en fit un jour present d'une à Auguste, qui étoit plus grosse qu'un Vautour. Dans l'Isle de Chio, suivant le témoignage de quelques Auteurs, on en voit de rouges qui sont aussi grosses que des Poules. On en voit aussi en plusieurs lieux qui sont blanches, ou de couleur cendrée, ou de differentes couleurs, & toutes d'un goût tres-agreable,

Plusieurs Auteurs assurent que les Perdrix sont si lubriques & si lascives, que bien souvent le mâle, aussi-tôt qu'il apperçoit la femelle, & même qu'il l'entend, ne peut s'empêcher de laisser échaper sa semence. On dit aussi que quand on lui presente un miroir, il accourt à son image, & fait la même chose ; & que quand il trouve les œufs de la femelle il les brise de peur qu'elle n'évite sa compagnie pour s'aller occuper à couver ses œufs.

La Perdrix vit ordinairement quinze ou seize ans ; Aristote dit qu'elle vit quelquefois jusqu'à vingt-cinq. Elle s'éleve peu de terre, parcequ'elle est assez pesante ; mais elle vole avec beaucoup de force & d'impetuosité.

La Perdrix a une chair ferme, & peu remplie d'humiditez visqueuses & étrangeres. C'est pour cela qu'elle est d'un goût fort agreable, qu'elle est propre dans les diarrhées, & qu'elle convient aux pituiteux, & aux phlegmatiques. Cette même chair excite l'humeur seminale, elle fortifie, elle restaure ; elle nourrit beaucoup ; & elle est tres-salutaire aux personnes convalescentes, non seulement parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques, propres à s'attacher aux

parties

parties solides, & à les rétablir, mais encore par le secours de ses sels volatiles qui entretiennent les liqueurs dans une juste fluidité, & qui augmentent la quantité des esprits.

Quand la Perdrix est vieille, la fermentation de ses humeurs en a fait élever insensiblement les parties les plus volatiles, & les plus humides; c'est pourquoi sa chair est pour lors dure, seche, difficile à digerer, & de peu de goût.

La Perdrix ne doit point être mangée aussi-tôt qu'elle a été tuée; mais on la doit laisser reposer quelques jours à l'air: car de cette maniere, sa chair devient plus tendre, & plus friable par une petite fermentation qui s'y est excitée.

On se sert en Medecine du Sang, & du Fiel de la Perdrix pour les ulceres des yeux, & pour les cataractes: on y instille ces liqueurs toutes chaudes, & au sortir de l'animal qu'on vient de tuer. Sang, & Fiel de la Perdrix.

On employe aussi les plumes des Perdrix pour les vapeurs des femmes: on leur en fait sentir la fumée. Plumes de Perdrix.

La Moelle, & le cerveau de la Perdrix étant mangez, passent pour guerir la jaunisse. Moelle & Cerveau de Perdrix.

La Perdrix en Latin, *Perdix*. Ce nom lui a été donné à cause de son cry; parcequ'il semble que cet oiseau prononce en son ramage le même mot. Etimologie.

CHAPITRE XXVI.

Du Phaisan.

Il doit estre choisi jeune, gras, & d'un chair tendre, succulente & delicate. Choix.

Il nourrit beaucoup; il fournit un bon suc; il produit un aliment assez solide & durable; il fortifie; il restaure il; retablit les hectiques, & les personnes convales- Bons effets.

centes : & il se digere facilement. On prétend que son usage est salutaire & convenable aux épileptiques, & à ceux qui sont attaquez de convulsions.

Mauvais effets.

Le Phaisan ne produit de mauvais effets que par l'usage immoderé qu'on en fait.

Principes.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems, l'age, & le tempe rament.

Il convient principalement en Automne, où il est plus gras qu'en tout autre temps; à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

Le Phaisan est un oiseau à peu prés de la grosseur du Coq. Il a un bec long d'un travers de pouce, & recourbé en son extremité. Sa queuë est fort longue. Il n'y a gueres d'oiseaux qui ayent un goût plus exquis & plus délicieux que le Phaisan : aussi est-il servi sur les tables les meilleures, & les plus delicates.

Il est distingué en mâle, & en femelle. Le mâle est plus gros, plus beau, & plus agreable au goût que la femelle. Averroes met le Phaisan au dessus de toutes sortes d'oiseaux pour son bon goût & pour être salutaire. Galien compare la chair du Phaisan à celle de la Poule ou du Poulet. Cependant le Phaisan est d'une saveur beaucoup meilleure que la Poule; il est aussi plus sec qu'elle : la raison en est qu'il vit dans les bois, qu'il jouit d'un air libre & sec, & qu'il s'exerce beaucoup. Il vit de fruits, de semences, de bayes, & sur-tout d'avoine, qui sont de bons aliments, & qui contribuent à rendre sa chair d'un bon suc.

Le Phaisan n'est pas si lascif ni si lubrique que

la Perdrix : on peut même dire qu'il eſt groſſier & ſtupide ; car quand il s'eſt une fois caché la tête, il croit que le reſte de ſon corps n'eſt à la vûe de perſonne. Il s'aime beaucoup, & ſe conſidere avec tant d'admiration, qu'on le peut aiſément prendre dans le temps qu'il eſt tout entier occupé à ſe regarder.

La chair du Phaiſan produit pluſieurs bons effets que nous avons marquez ; premierement, parcequ'elle n'eſt point trop humide, ni chargée de ſucs viſqueux & groſſiers, mais qu'elle eſt mediocrement ſeche. En ſecond lieu, parcequ'elle contient une proportion convenable de parties huileuſes & balſamiques, & de ſels volatiles.

La graiſſe du Phaiſan étant appliquée exterieurement, fortifie les nerfs, reſout les tumeurs, & diſſipe les douleurs de rhumatiſme. Graiſſe de Phaiſan.

Il y a une autre eſpece de Phaiſan appellé en Latin, *Vrogallus*. Cet oiſeau ſe ſubdiviſe en deux autres eſpeces ; ſçavoir, en grand, & en petit. Le premier eſt grand comme un Coq d'Inde. Il a la tête noire, le bec court, le col long, & ſes plumes ſont de couleur noire, ou rougeâtre. Autre eſpece de Phaiſan.

Le ſecond eſt appellé *Phaſianus montanus*, Phaiſan de montagne. Il differe de l'autre en ce qu'il eſt plus petit. Ces oiſeaux habitent les montagnes, les forêts, & les pays Septentrionaux. On rapporte qu'en hyver ils demeurent cachez ſous la neige l'eſpace de trois mois. Leur chair eſt d'une ſaveur delicieuſe : elle a les mêmes vertus que celle du Phaiſan : elle eſt aſſez ſeche, & elle contient par conſequent peu d'humeurs viſqueuſes & groſſieres. Enfin elle fournit un bon ſuc, & un aliment ſolide, & durable.

Caligula ordonna autrefois qu'on immolât en ſon honneur ces ſortes d'oiſeaux.

Leur graiſſe a les mêmes vertus que celle du Phaiſan ordinaire.

Etimologie. Cet oiseau est appellé en Latin, *Urogallus, ab uro*, je brûle, & *Gallus*, Coq, parcequ'il ressemble à un Coq, & qu'il est d'une si grande chaleur, qu'il peut demeurer plusieurs mois dans la neige sans en être incommodé.

Le Phaisan est appellé par quelques-uns *Fasanus, quasi faciens sanum*, parceque c'est un fort bon aliment ; mais son veritable nom Latin est *Phasianus, à Phasi Colchidis fluvio*; parcequ'il fut trouvé en premier lieu proche une riviere deCholchos, nommée Phasis, d'où l'on prétend qu'il fut transporté en Grece par les Argonautes, & de-là jusqu'à nous. Ceci est prouvé par ces deux vers de Martial :

Argivâ primùm sum transportata carinâ ;
Ante mihi notum, nil nisi Phasis erat.

CHAPITRE XXVII.

De la Caille.

Choix. Elle doit être choisie jeune, tendre, grasse, & bien nourrie.

Bons effets. Elle nourrit beaucoup ; elle excite l'appetit, & elle produit un assez bon suc.

Mauvais effets. Plusieurs Auteurs regardent la Caille comme un fort mauvais aliment ; cependant elle n'est pas si pernicieuse qu'ils nous le veulent faire croire. A la verité elle se digere un peu difficilement, principalement quand elle est trop vieille. Nous parlerons plus au long dans les remarques, de ses prétendus mauvais effets.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû qu'on en use avec moderation.

Le tems, l'age, & le tempe-rament.

REMARQUES.

LA Caille est un petit oiseau un peu plus gros qu'une Grive. Elle a un assez beau plumage, & un ramage agreable. Elle vit ordinairement de millet, de blé, & d'autres grains. Elle est si delicate & si delicieuse, qu'on la sert sur les meilleures tables.

La plûpart des Auteurs ne conviennent point sur les effets de la Caille. Averroes prétend qu'elle est d'un bon suc, & que son usage est convenable aux personnes convalescentes, & à celles qui jouissent d'une santé parfaite. Pour nous, nous tiendrons le même sentiment. Premierement, parceque l'experience ne nous a point encore fait connoître les mauvais effets que produit la Caille: & en second lieu, parceque nous voyons que sa chair est d'une substance peu resserrée en ses parties, & qu'elle contient une proportion convenable de principes huileux & balsamiques, & de sels volatiles. A la verité, elle est quelquefois un peu difficile à digerer; & cela, parcequ'étant fort grasse, ses parties graisseuses se figent, & pesent sur l'estomac; mais quand on en use avec moderation, on ne s'apperçoit gueres de ce petit inconvenient.

Galien, Pline, Avicenne au contraire assurent que la Caille est un aliment fort dangereux: & Galien raporte qu'il avoit vû dans la Phocide, dans la Bœotie, & dans la Doride plusieurs personnes attaquées de convulsions, & de mouvemens épileptiques pour en avoir mangé; & il prétend que cela venoit de ce que les Cailles dans ces pays se nourrissoient d'Ellebore; cependant cette plante paroît plus propre à guerir l'épilepsie, qu'à la causer, puisqu'étant purgative & vomitive, elle peut chas-

ser au dehors les humeurs acres & picotantes qui la causent. Mais quand bien même l'Ellebore seroit propre à produire des mouvemens épileptiques, & que les Cailles en mangeroient fort souvent, il ne s'ensuivroit pas de-là que les Cailles seroient aussi propres à causer l'épilepsie, puisque l'Ellebore en s'assimilant aux parties solides des Cailles, doit avoir perdu un certain arrangement de parties insensibles, en quoi seul pourroit consister cette prétendue malignité. Nous avons déja traité cette même matiere dans le Chapitre du Cerf. C'est-là où je renvoye le Lecteur.

Ceux qui sont du sentiment de Galien sur le fait des Cailles, disent encore pour appuyer ce sentiment, que les Cailles étant fort sujettes aux mouvemens épileptiques, les peuvent communiquer à ceux qui en mangent. Mais il s'ensuivroit de-là que les Chevres, les Brebis, les Chapons, les Tourterelles, & plusieurs animaux dont nous nous servons fort communement, & qui ont souvent des atteintes d'épilepsie, comme plusieurs Auteurs l'ont remarqué, devroient nous communiquer les mêmes maux : ce que l'experience ne confirme pas.

Quelques Anciens, suivant le faux raisonnement de Galien sur les effets de la Caille, veulent qu'on la mêle avec la coriandre, du vinaigre, & plusieurs autres ingrediens qui lui font perdre beaucoup de son bon goût. Ils prétendent la dépouiller par ce moyen de sa pretendue malignité. Mais comme nous ne sommes pas encore bien convaincus qu'elle soit si pernicieuse, il nous sera permis de n'assaisonner la Caille qu'avec ce qui se trouvera le plus propre à relever son goût : & nous ne nous embarrasserons point à corriger une prétendue mauvaise qualité que l'experience ne nous montre en aucune maniere.

La Caille s'éleve peu de terre, & elle ne vole pas même facilement ; c'est pourquoi Pline l'appelle un oiseau plus terrestre qu'aërien. Mais la Nature la recompensée d'ailleurs par une grande agilité dans les pieds, qui fait qu'elle court avec une extrême vitesse. Elle est lubrique & lascive aussi-bien que la Perdrix. Un seul mâle peut suffire pour plusieurs femelles ; & l'on rapporte que bien souvent aussi-tôt qu'il voit ou qu'il entend la femelle, il laisse échapper sa semence. Albertus remarque que les femelles en ce genre d'oiseau sont fort rares, par rapport aux mâles qui sont en grand nombre.

La graisse de la Caille est estimée propre pour emporter les taches des yeux ; & sa Fiante pour l'épilepsie, étant sechée & pulverisée. Graisse & Fiante de la Caille.

La Caille en Latin, *Coturnix*. Elle a tiré son nom de son ramage, aussi-bien que plusieurs autres oiseaux ; comme le marque Athenæus, l. 9. c. 15. Etimologie.

CHAPITRE XXVIII.

Des Grives.

Elles doivent êtres choisies tendres, jeunes, grasses, bien nourries, & qui ayent été prises en temps froid : car elles sont pour lors plus delicates, & d'un goût plus exquis. Choix.

Elles excitent l'appetit ; elles fortifient l'estomac ; elles nourrissent beaucoup ; elles produisent un bon suc ; elles sont salutaires aux convalescents. Quelques Auteurs les estiment bonnes pour l'épilepsie. Bons effets.

Elles ne produisent de mauvais effets que par leur quantité excessive. Mauvais effets.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent principalement en temps froid, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LA Grive est un oiseau un peu plus gros qu'une Allouette. Elle est servie sur les tables les plus delicates à cause de son bon goût. Elle étoit fort estimée parmi les Anciens. Martial donne le premier rang au Lievre parmi les quadrupedes, & à la Grive parmi les oiseaux. Horace dit aussi qu'il n'y a point de manger plus exquis que celui de la Grive : & Galien la met au nombred es viandes qui sont d'un bon suc.

Il se trouve des Grives presqu'en toute sortede pays. Elles vivent de Bayes de Myrte, de Genievre, de Sureau, & de Lierre. Elles vivent aussi d'Olives, de Glands, d'Insectes, de Vers, de Moucherons. Elles font leur nid au sommet des arbres. Elles sont dociles, & apprennent aisément à parler. Pline rapporte qu'Agrippine femme de l'Empereur Claudius, avoit autrefois une Grive qui parloit aussi distinctement qu'une personne. Cependant quelques Auteurs assurent que la Grive est tellement sourde, que sa surdité avoit autrefois passé en proverbe, & que quand on vouloit dénoter un homme bien sourd, on disoit qu'il l'étoit d'avantage, ou autant qu'une Grive.

La Grive, comme nous l'avons marqué, vit de bons aliments. Elle jouit d'une transpiration libre, & elle fait un exercice convenable. Ses sucs sont aussi fort temperez à cause de l'union & de la proportion exacte de leurs principes huileux & salins : c'est pour cela que la chair de la Grive est d'un goût exquis. Elle est fort nourrissante,

parcequ'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques. Elle excite l'appetit; & elle fortifie l'eſtomac par ſes principes volatiles & exaltez. Elle produit un bon aliment, & elle eſt propre pour les convaleſcents, pour deux raiſons principales. Premierement, parceque ſa chair n'étant ni trop groſſiere, ni trop tenue, & contenant peu de ſucs viſqueux, elle ſe digere facilement. Et en ſecond lieu, parcequ'elle contient des principes propres à rétablir les parties ſolides, & à augmenter la quantité des eſprits animaux.

Quelques-uns tiennent l'uſage de la Grive convenable dans l'épilepſie, parceque ces ſortes d'oiſeaux mangent aſſez ſouvent du Gui de Chêne, qui paſſe pour un remede anti-épileptique.

CHAPITRE XXIX.

Des Grues.

LEs Grues different beaucoup ſuivant leur grandeur, leur couleur, & le lieu de leur naiſſance. Elles doivent être choiſies les plus jeunes qu'il ſe pourra; car elles ſont en cet état plus tendres, plus delicates, plus aiſées à digerer, & d'un meilleur goût. Eſpeces. Choix.

Les Grues nourriſſent beaucoup, & fourniſſent un aliment ſolide & durable à cauſe de la conſiſtance, & de la ſolidité de leur chair. On pretend qu'elles ſont propres pour la colique venteuſe, qu'elles éclairciſſent la voix, qu'elles augmentent la ſemence; & que parcequ'elles ſont nerveuſes, elles fortifient les parties nerveuſes, étant mangées. Bons effets.

Mauvais effets.

A mesure que les Grues vieillissent, leur chair devient plus fibreuse, plus coriasse, & plus difficile à digerer. Rhasis pretend quelles produisent un sang atrabilaire.

Princi-pes.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems l'âge, & le tempe-rament.

Elles conviennent en tout temps aux jeunes gens d'un bon temperament, & dont l'estomac digere facilement.

REMARQUES.

LA Grue étoit autrefois plus en usage parmi les aliments qu'elle n'est presentement. Pline remarque que cet oiseau étoit servi, dans son siecle, sur les meilleures tables ; & Varron l. 3. *de re rustica*, rapporte que les Romains les nourrissoient avec soin dans des volieres pour les manger ensuite, les regardant comme un mets delicieux.

La Grue est un oiseau passager qui va par toute la terre, & qui ne demeure pas long-temps dans un même endroit. Il ne peut souffrir le froid ; c'est pourquoi il court toujours vers les pays les plus chaux. Ælianus remarque que les Grues se rendent en grand nombre en Egypte, en Libie, & en Ethiopie. Quand elles sentent que le froid approche dans le lieu où elles sont, elles s'enfuyent dans un autre pays, & elles y font leur demeure, jusqu'à ce que le froid survenant leur fasse encore changer d'habitation. Elles volent fort haut ; quand elles voyent dans l'air une disposition à la pluie, elles crient, & se lamentent beaucoup. Dans les grands orages ; elles descendent à terre ; leur plumage est de couleur cendrée ; mais à mesure qu'elles vieillissent, leurs plumes noircissent ; leur bec est long, robuste, & un

peu recou[illegible]; leur col est long ; leurs jambes sont hautes ; elles vivent de blé, d'herbes, & de serpens, leur voix est forte & éclatante ; elles habitent volontiers les lieux aqueux, les rivieres, les marais, les lacs, & les étangs.

La graisse de la Grue ramollit les duretez. On la tient propre pour la surdité, étant mise dans l'oreille. Sa tête, ses yeux, & son ventricule sechez & pulverisez sont estimez propres pour les fistules, & pour les ulceres variqueux.

La Grue est ainsi appellée, *à gruendo*, parcequ'elle gruit ; elle est encore appellée par les Poetes, *Avis Palamedis* ; parcequ'ils disent que pendant la guerre de Troye, Palamede avoit appris des Grues les quatre lettres grecques φ, ξ, χ, ϑ ; l'ordre d'une armée, & les enseignes. Etimologie.

CHAPITRE XXX.

Des Merles.

LEs Merles doivent être jeunes, tendres & gras. Choix.

Ils produisent un bon suc, ils nourrissent beaucoup, & ils se digerent aisément quand ils ont les qualitez qui viennent d'être marquées. Ils sont encore estimez convenables dans les dysenteries & dans les cours de ventre. Bons effets.

Ils ne produisent gueres de mauvais effets que par l'excez qu'on en fait. Cependant à moins qu'ils ne soient assez jeunes & assez gras, leur chair est un peu dure, & difficile à digerer. Mauvais effets.

Ils contiennent beaucoup d'huile, & de sel volatile. Principes.

Le tems, l'âge & le temperament, Ils conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge, & à toute sorte de temperament.

REMARQUES.

LE Merle est un oiseau qui a quantité de choses communes avec la Grive. Il est environ gros comme une Moviette, & ordinairement noirâtre. Cependant on en voit en quelques endroits de blancs; mais ils sont rares. Le Merle habite dans les bois épais, & dans les lieux épineux, sur les arbres, & dans les fentes des murailles. Il chante fort agreablement, il est docile, & il apprend aisément à parler quand on lui montre; mais il n'articule pas si bien que le Perroquet: la raison en est que le Perroquet a la langue large, & ressemblante à celle de l'homme, & le bec large & crochu. Le Merle au contraire a une langue étroite, & le bec droit, pointu & resserré. Il vit à peu prés des mêmes choses que la Grive; & il se fait un délice des Bayes de Myrthe, de Laurier, de Houx, & de Sureau. Quand on le tient enfermé dans une cage, & que l'on veut qu'il ait la voix plus nette & plus agreable, il n'y a qu'à lui donner de la chair à manger. On prétend que cet aliment lui plaît beaucoup, & qu'il produit chez lui l'effet qui vient d'être rapporté.

Quoique les Merles ayent beaucoup de rapport avec les Grives en plusieurs choses: cependant ils ne sont ni si delicats, ni si aisez à digerer. Ils peuvent neanmoins être mis au nombre des aliments qui produisent un bon suc. Premierement, parcequ'étant dans un assez grand exercice, ils contiennent peu d'humeurs visqueuses & grossieres: & en second lieu, parceque leur chair est composée de beaucoup de parties huileuses & balsamiques, & de sels volatiles propres à produire

tous les bons effets que nous lui avons attribuez.

Merle en Latin, *Merula, quasi medula.* En effet, les Anciens l'appelloient ainsi, suivant le témoignage d'Isidorus, *eo quòd moduletur*, parcequ'il chante fort agreablement. Etimologie.

Cet oiseau étoit aussi appellé par quelques-uns, *Nigretta*, parceque, comme nous avons déja remarqué, il est ordinairement d'une couleur noire.

CHAPITRE XXXI.

Des Bequefigues, ou des Pivoines.

Elles doivent être choisies jeunes, grasses, tendres, & principalement dans le temps que les Figues & les Raisins sont meurs & bons à manger. Choix.

Elles nourrissent beaucoup; elles produisent un bon suc, elles excitent l'appetit, elles se digerent facilement, elles fortifient l'estomac, elles conviennent aux convalescents, & elles sont estimées propres pour éclaircir la vûe. Bons effets.

Elles ne sont salutaires que pendant qu'elles sont encore jeunes: car quand elles sont devenues vieilles, leur chair est coriasse, & difficile à digerer. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, & de sel volatile. Principes.

Elle conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge, & de temperament. Le tems l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Bequefigue est un oiseau tendre, & gras comme un Ortolan. Elle aime beaucoup les figues, C'est pourqnoi elle est appellée en François Bequefigue, & en Latin, *Ficedula.* Elle est encore nommée par quelques-uns, *Avis Cypria*, Oiseau de Cypre, apparemment parceque cette Isle en est tres-abondante, ou bien, dit-on, parcequ'autrefois on en transportoit de cette même Isle en Europe un grand nombre de confites dans la saumure.

Etimologe.

La Bequefigue habite volontiers dans les endroits où il y a beaucoup de Figues & de Raisins; comme en Provence & en Italie; & c'est particulierement dans le temps que ces fruits sont meurs qu'on en prend une grande quantité en Gascogne. Ces oiseaux deviennent gras dans une matinée, quand il fait une petite pluye douce, & qu'ils trouvent à boire sur les feuilles du Figuier où ils mangent. Ils sont de la grandeur des Fauvettes, on dit même qu'ils en sont une espece; ils chantent comme elles, mais leurs plumes sont grises, & moins blanches sur le ventre; leur bec est longuet, & propre à creuser les Figues. Cet oiseau est d'une grande delicatesse, puisqu'un vent froid le fait maigrir en fort peu de tems. Ses plumes, suivant le rapport de quelques Auteurs, changent en Automne de couleur; & il semble aussi changer de figure, apparemment parcequ'il mue, & qu'il est devenu plus grand. Il a pour lors le sommet de la tête noir : c'est pourquoi il est appellé en Latin *Melancoriphus* : comme on le peut voir par ce vers.

Sumque Melancoriphus, quod mihi fuscus apex.

Il n'y a point de petit oiseau gras plus estimé que la Bequefigue. En effet, son goût est délicieux

& ſa graiſſe n'eſt ni deſagréable & degoutante, ni peſante; pluſieurs le préferent à l'Ortolan, & à tout autre oiſeau gras. Marinelle rapporte qu'il ne charge jamais l'eſtomac, & qu'au contraire il le fortifie, quand bien même on en mangeroit une centaine : neanmoins le nombre eſt un peu violent. Le même Auteur dit encore qu'il avoit reconnu par experience que ceux qui en mangeoient un grand nombre, paſſoient toute la journée avec beaucoup de gayeté, d'où il conclut que cet aliment fournit beaucoup d'eſprits, & des humeurs pures, & peu chargées de matieres lentes & groſſieres. A la verité, comme les Bequefigues ſont fort tendres & fort delicates ; qu'elles ſont dans un exercice ſuffiſant pour jouir d'une tranſpiration libre ; qu'elles ſe nourriſſent de bons aliments, & qu'elles contiennent beaucoup de principes exaltez, on n'aura pas de peine à comprendre qu'elles ſont en état de produire les bons effets que nous leur avons attribuez.

La Bequefigue eſt auſſi nommée en Gaſcogne, *Meurier*, parcequ'elle mange avec plaiſir les meures des arbres & des buiſſons. Il y a encore trois autres eſpeces de Fauvettes appellées en Gaſcogne Meuriers par la même raiſon. Tous ces oiſeaux ont les mêmes vertus que la Bequefigue. Meuriers.

La premiere eſpece eſt celle qu'on appelle *Meuriers blancs*, parcequ'ils ont les plumes blanches ſur l'eſtomac & ſur le ventre. Ce ſont ceux qui ſe nourriſſent de meures de buiſſon, & qui deviennent fort gras ſur la fin du mois d'Aouſt, & en Septembre, à cauſe que les buiſſons ſont chargez de meures propres à manger en ce temps. Leur graiſſe eſt blanche comme la neige, quoique leurs tripes ſoient noires, comme les meures qu'ils mangent. On ôte le ventre à ceux-là quand on les fait cuire, pour empêcher que l'amertume de leur ventre, ne ſe communique au reſte du corps

dont la graisse est douce & delicate. Cet oiseau est une veritable Fauvette, ayant les plumes de couleur fauve sur la tête, le col & les aîles; son chant est aussi celui de la Fauvette. Celui-là fait ses petits dans le pays même, où il devient gras sur la fin de l'Eté. Il passe avec les autres oiseaux sur la fin de l'Automne, & ne revient qu'au Printems pour faire son nid. Quelques-uns disent que la Fauvette s'appelle en Latin *Curruca* : mais ce nom appartient au Verdon, qui se nomme *Curruca*, à cause qu'en chantant il fait *crru cucu.*

La seconde espece de Meuriers, est celle des Fauvettes qui ont la tête noire. Il y en a par-tout: mais on ne sçait pas que ces petits oiseaux deviennent fort gras au temps des raisins, & qu'ils ne valent gueres moins que la Bequefigue. On les prend souvent aux lassets avec les *Tourds* ou *Grives*, parceque l'appas est un petit bout de raisin qu'ils veulent manger.

La derniere espece, est des Fauvettes qui ont la tête rousse, elle ne differe en rien de la precedente, sinon par la tête.

Tous ces Meuriers ou Fauvettes, quand il n'y a ni figues ni raisins, se nourrissent comme les autres petits oiseaux qui sont dans les bois : mais dés que les meures des grands arbres sont bonnes, ils ne mangent que de cela où ils en trouvent : aprés ils mangent les grains du Sureau, qui les rendent fort amers, & d'un mauvais goût. Ils ne sont jamais gras de cette nourriture, quoiqu'ils y soient fort attachez, tant qu'il y en a.

Tout le monde connoît le Rossignol par son chant & par son plumage : mais peu sçavent que cet oiseau devient tres-gras, en même temps que les Meuriers dont nous avons parlé. On le mange en Gascogne avec les Meuriers, & on prefere un Rossignol à tout, excepté aux Bequefigues. *Sa*

graiſſe eſt blanche, & auſſi agreable à manger que celle de l'Ortolan. Ses vertus & ſes principes ſont les mêmes que ceux de la Bequefigue.

Des Fauvettes appellées en Gaſcogne *Alebatte*, ou Bergeron.

Il y a trois eſpeces de Fauvettes qui battent des aîles en Eté quand elles s'engraiſſent. Du côté de Bordeaux, on leur donne le nom de *Alebatte* parceque ces petits oiſeaux tiennent les aîles un peu écartées, & un peu en mouvement : en Gaſcogne on leur donne le nom de *Bergerons*, ou *Vergerons*, à cauſe qu'on les trouve dans les vergers, & dans les jardins, où ils ſe nourriſſent de mouches & de moucherons. Ces oiſeaux ſervent auſſi parmi les Aliments, étant gras & tendres.

La premiere eſpece eſt de ceux qui ſont gris, & un peu plus gros; & ceux-là ſont les plus gras, & ſont regardez comme les femelles des autres. La ſeconde eſpece, ſont appelez les blancs; parceque leurs plumes ſont plus blanches, & ſur-tout les aîles. Ils ſont plus petits que les premiers, & leur graiſſe eſt fort blanche. Enfin la troiſiéme eſpece ne differe de la précedente que par un peu plus de noir ſur les plumes; & ſur les aîles.

La Gorge Rouge, ou Orangée.

La Gorge-Rouge eſt encore un petit oiſeau qui vient au commencement de l'Automne, & paſſe l'Hyver dans ce pays. On peut dire que c'eſt le Roſſignol de l'Automne, ſoit pour le chant, ſoit pour être gras. Il eſt toujours fort delicieux quand il eſt gras.

Cet oiſeau habite particulierement l'Eté les Forêts; parcequ'il y trouve de quoi vivre; mais dans l'Hyver, il quite ſon gîte faute d'y trouver dequoi ſubſiſter, & il va juſque dans les Villes, les Villages, & les Bourgs chercher à manger; c'eſt alors qu'on le prend fort aiſément. Etant pris, on le nourrit de mie de pain, de noix, & même de mouches. On peut lui apprendre à parler auſſi-bien qu'à la Pie, au Perroquet, & à l'E-

tourneau. On dit que quand il va ſe cacher dans les trous, & les creus de terre, c'eſt une marque de pluye. On dit auſſi que cet oiſeau eſt ſujet au mal caduque. Il eſt appellé en Latin, *Rubecula ſive Rubellio*; parcequ'il a la poitrine rouge.

Etimologie.

CHAPITRE XXXII.

De l'Allouette.

Eſpeces.

IL y a deux eſpeces d'Allouettes, l'une qui a une crête ſur la tête, & l'autre qui n'en a point. On doit choiſir l'une & l'autre jeunes, tendres, graſſes, & bien nourries.

Choix

Bons effets.

L'Allouette produit un bon aliment. Elle nourrit beaucoup, & elle ſe digere facilement quand elle a les qualitez requiſes. Son cœur & ſon ſang ſont eſtimez propres pour pouſſer par les urines, & pour guerir les coliques venteuſes & nephretiques,

Mauvais effets.

Quand l'Allouette eſt vieille, ſa chair eſt dure, ſeche, d'un mauvais ſuc, & difficile à digerer.

Principes.

Elle contient beaucoup d'huile, & de ſel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elle convient à toute ſorte d'âge & de temperament, principalement en Automne, où elle eſt plus graſſe & plus delicate qu'en aucun autre temps de l'année.

REMARQUES.

L'Allouette eſt un petit oiſeau aſſez connu. Il vit de grains & de vers. Son ramage eſt fort agreable : c'eſt pourquoi beaucoup de gens le re-

tiennent en cage. Cependant il ne chante pas en tout temps : on ne l'entend gueres que le matin, quand il fait beau ; dans les temps pluvieux au contraire, & le soir il garde le silence.

L'Allouette est fort delicate, & estimée pour son bon goût, & pour les bons effets qu'elle produit. Comme elle est dans nn assez grand mouvement, elle transpire beaucoup, & par consequent elle contient peu d'humeurs grossieres, & beaucoup de principes volatiles & exaltez ; c'est pourquoi sa chair est savoureuse, d'un bon suc, & aisée à digerer. Cependant quand l'Allouette est devenue vieille, ses principes les plus balsamiques & les plus volatiles se sont insensiblement enlevez, & il ne lui en reste plus que de grossiers & de terrestres : c'est pourquoi elle est pour lors dure, seche & difficile à digerer.

L'Allouette en Latin, *Alauda, ab insigni alarum agitatione* ; parceque ses aîles sont dans une forte agitation.

Elle se nomme encore *Galerita, seu Cassita, quòd apicem Cristatum, qui Galeam sive Cassidem refert, in capite habeat*, parcequ'elle porte sur la tête une crête qui ressemble en quelque façon à l'aigrette d'un casque. Tourterelle.

CHAPITRE XXXIII.

De l'Ortolan.

IL doit être choisi jeune, tendre, gras, qui ait été nourri de bons aliments, & avec soin. Choix.

Il est restaurant, fortifiant, & nourrissant ; il augmente la semence ; il se digere aisément ; il produit un bon suc ; il passe aussi pour faire venir les mois aux femmes. Bons effets.

Il ne produit de mauvais effets que par l'excés qu'on en fait. Mauvais effets.

Principes.

Il contient beaucoup de ſel volatile, & d'huile.

Le tems l'âge. & le temperament.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & à toute ſorte de temperament.

REMARQUES.

L'Ortolan eſt un petit oiſeau de la grandeur d'un Pinçon, il a le bec longuet comme la Fauvette avec de petites barbes noires au tour vers la tête. Son plumage eſt gris, mais un peu jaune au tour du col & ſur le ventre. Il a un chant aſſez fort quand il gaſouille, & il chante la nuit à diverſes repriſes. Ceux qui en nourriſſent ſont ſouvent eveillez la nuit par le chant de leurs Ortolans. On en prend en grande quantité dans la Gaſcogne, & dans les Landes de Bordeaux. On fait deux fois la chaſſe de ces oiſeaux, & on les prend avec des filets qu'on tend devant une petite cabane faite de branches d'arbres, & de fougere au milieu d'un champ ou d'une Lande. On les prend auſſi dans de petites cages qu'on met à terre le long des prez, & des jardins. La premiere chaſſe commence au mois d'Avril, & dure tout ce mois. On prend en ce temps les Ortolans vieux qui paſſent, & qui vont faire leurs nids, & leurs petits. Ceux-là ſont ruſez & difficiles à prendre: ils ſont fort maigres, parcequ'il n'y a rien dans la Campagne pour les nourrir. La ſeconde chaſſe commence vers la Mi-Aouſt; & dure environ un mois. On y prend les jeunes Ortolans qui ſont gras à demi, parcequ'ils trouvent des avoines ſur la campagne, & d'autres petits grains. On engraiſſe les Ortolans dans de petites volieres qu'on a ſoin de couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voyent pas le jour, & qu'ils ne ſe tourmentent pas dans la cage. On leur donne pour les engraiſſer du millet, du pain, & on y mêle de l'avoine parmi,

Quand ils sont tout-à-fait gras, ils semblent, plumez, un petit peloton de graisse. Il ne paroît point de chair qu'un peu sur les cuisses. Leur graisse est rousse & fastidieuse quand on en mange plusieurs de suite : autrement elle est delicieuse & douce, sur-tout dans les jeunes Ortolans de la seconde chasse, qui ont un goût plus delicat que les vieux, comme dans tous les autres oiseaux.

La chair de l'Ortolan est tendre, delicate, succulante, & d'un goût exquis : c'est pourquoi on sert cet oiseau comme un mets delicieux sur les tables les meilleures. Les bons effets qu'il produit proviennent de ce qu'il contient peu d'humeurs visqueuses & grossieres, & qu'il abonde en sucs huileux & balsamiques, & en sels volatiles.

Graisse de l'Ortolan.

La graisse de l'Ortolan est émolliente, resolutive & adoucissante.

Guignards.

Le Guignard est un petit oiseau fort gras, fort delicat, & d'un goût approchant de celui de l'Ortolan ; il contient les mêmes principes que lui, & il produit aussi les mêmes effets. Les Guignards sont des oiseaux de passage, ils viennent vers les Vendanges, & mangent des raisins. On les apporte de Beausse, où il y en a beaucoup, mais le transport en est difficile, à cause qu'ils se corrompent aisément. Quand on a tué le Guignard, tous les autres s'attroupent auprés, & donnent au Chasseur le loisir de recharger.

Autres petits Oiseaux dont on mange en quelques endroits.

Il y a encore un grand nombre de petits oiseaux dont on mange en quelques endroits, comme les Moinaux, ou les Passeraux, les Chardonnerets, les Linottes, les Pinçons, & plusieurs autres qu'il seroit trop long de rapporter ici. Il suffit de remarquer que la chair de la plûpart de ces oiseaux échauffe, & est pour l'ordinaire un peu dure, & seche. Cependant elle fournit un assez bon suc, particulierement quand ces oiseaux sont aussi gras que leur temperament leur permet de le devenir.

CHAPITRE XXXV.

De l'Etourneau.

Choix.

L'Etourneau doit être choisi jeune, tendre, gras, & qui ait été nourri de bons alimens.

Bons effets.

Sa chair est nourrissante, & elle produit un aliment assez solide & durable. Elle est aussi estimée propre pour l'Epilepsie.

Mauvais effets.

A moins que l'Etourneau ne soit bien gras & bien jeune, sa chair est dure, coriasse, d'un mauvais goût & difficile à digerer.

Principes.

L'Etourneau contient en toutes ses parties beaucoup de sel volatile & d'huile.

Le tems, l'âge & le temperament.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû qu'il ait les qualitez que nous avons marquées.

REMARQUES.

L'Etourneau est un oiseau de la grosseur d'un Merle. Il est ordinairement noir, & marqueté de taches blanches, & quelquefois rouges ou jaunes. Il est appellé par les Poëtes, *Avis picturata*, parcequ'il est recommandable par sa beauté. Sa queuë est courte & noire; ses pieds sont presque de couleur de Safran, & son bec ressemble beaucoup à celui de la Pie. Aldrovandus en décrit trois especes. Cet oiseau se trouve presque en toute sorte d'endroits. Il habite l'Eté dans les forêts, dans les lieux aqueux, & dans les prez : & l'Hyver il se va refugier sur les tours, sur les toits des maisons, dans les trous qu'il y rencontre. Il

ſe niche auſſi bien ſouvent dans ces pots qu'on attache le long des murailles en faveur des petits Moineaux. Il eſt fort gourmand. Il ſe nourrit de Bayes de Sureau, de Raiſin, d'Olives, de Millet, de Panis, d'Avoine, & d'autres ſemences. Il vit auſſi de Vers, de Ciguë, & de la chair des Cadavres. C'eſt pourquoi pluſieurs Auteurs le regardent comme un mauvais aliment. Il eſt docile; on l'apprivoiſe aiſément, & on lui apprend à parler. Les Etournaux volent toujours par bandes, & ils s'attroupent vers le ſoir quelquefois en ſi grand nombre, & ils volent avec tant de force & d'impetuoſité, qu'ils forment une eſpece de nuée, & qu'ils font en même temps un bruit qu'on pouroit prendre pour celui d'une tempête.

L'Etourneau eſt naturellement d'un temperament ſec : ainſi à moins qu'il ne ſoit bien jeune & bien gras, on ne doit point s'en ſervir parmi les aliments; la raiſon en eſt qu'à meſure qu'il vieillit ſes parties les plus balſamiques&les plus ſpiritueuſes s'échappant au dehors, ſa chair devient dure, difficile à digerer, & même d'une odeur forte & deſagreable.

On a remarqué que dans le temps des vendanges l'Etourneau eſt plus gras, plus delicat, & d'un meilleur goût qu'en aucun autre temps de l'année; la raiſon en eſt que cet oiſeau aime beaucoup le Raiſin. Il en mange même avec excés, & il en fait ún dégât conſiderable par-tout où il paſſe.

Galien, *l. 6. de tuenda ſanit.* met l'Etourneau au nombre des aliments attenuants & d'un bon ſuc; ce que l'on doit entendre uniquement de celui qui eſt jeune, qui a été nourri de bons aliments, & qui habite les montagnes.

L'Etourneau en Latin, *Sturnus*, *à στορεῖν ſternere*, *quod terram pedibus radat, & obvia quæque vertat & ſternat, dum alimentum ſibi quærit*; parceque cet oiſeau, en cherchant de quoi manger, ratiſſe Etimologie.

la terre avec ses pieds, & détruit tout ce qui s'oppose à son passage.

CHAPITRE XXXV.

Du Vanneau & du Pluvier.

Choix. CEs oiseaux doivent être choisis jeunes, tendres, gras, & bien nourris.

Bons effets. Ils excitent l'appetit; ils nourrissent mediocrement; ils se digerent aisément; ils sont aussi estimez propres pour pousser par les urines, pour fortifier le cerveau, pour purifier le sang, & pour l'épilepsie.

Mauvais effets. Ils produisent un aliment peu solide, & qui se dissipe facilement : c'est pourquoi leur usage n'accommode point les personnes accoûtumées à un grand exercice de corps.

Principes. Ils contiennent en toutes leurs parties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ils conviennent en tous temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

NOus avons joint dans ce Chapitre le Vaneau & le Pluvier, parceque ces deux oiseaux habitent les mêmes lieux, vivent des mêmes aliments, & ont une chair assez semblable par le goût & par les effets qu'elle produit. Il y a même quelques Auteurs qui ont tellement confondu le Vanneau & le Pluvier, qu'ils les ont designez tous deux par le nom commun de *Vanellus*.

Vanneau & Pluvier. Le Vanneau & le Pluvier sont gros chacun à peu prés comme un Pigeon. Ils habitent ordinairement proche des Rivieres & des Lacs; ils se nourrissent

nent de vers & de mouches ; ils volent rapidement, & font en volant un assez grand bruit. Ils se trouvent frequemment en France ; & ils sont d'un goût exquis & delicat ; cependant le Pluvier est encore plus delicieux que le Vanneau.

Le Vanneau a une espece de Crête sur la tête, oblongue & noire ; son col est vert, & le reste de son corps est de differentes couleurs. En effet, on y remarque du vert, du noir, du bleu & du blanc.

Pour le Pluvier on en connoît de deux especes, qui different principalement par leur couleur. Celui de la premiere est jaune, & celui de la seconde est cendré. Especes.

Le Vanneau & le Pluvier étant presque toujours en mouvement, & jouissant par consequent d'une transpiration libre & aisée, ils amassent peu d'humeurs grossieres, & les principes de leurs humeurs s'exaltent & se volatilisent continuellement. C'est pour cela que la chair de ces oiseaux est fort legere, facile à digerer, & d'un bon goût.

Le Pluvier en Latin, *Pluvialis*, ou parcequ'on a cru qu'il pronostiquoit la pluye, ou parcequ'on le prend plus facilement en temps pluvieux qu'en tout autre. Etimologie.

Le Vanneau en Latin, *Vanellus, à vanno*, van, parceque quand il agite ses aîles, il fait un bruit qui ressemble à celui que produit un van.

Aldrovandus appelle encore le Vanneau en Latin, *Capella* ; non pas que cet oiseau ait aucune ressemblance avec une Chevre ou par sa tête, ou par ses yeux, ou par le reste de son corps ; mais parceque son cri a quelque rapport avec celui d'une jeune Chevre.

CHAPITRE XXXVI.

Des Rasles.

Especes. IL y a deux sortes d'oiseaux appelez communement, Rasles, sçavoir un de terre, l'autre d'eau. Le Rasle de terre doit être choisi jeune, gras, qui ait esté nourri de millet, ou de genêt, & qui ait une chair tendre, friable, & sentant un peu la venaison. Pour le Rasle d'eau ou de marais, il doit être aussi-bien que le premier, jeune, & fort gras ; mais sur tout qu'il sente le moins qu'il se pourra, le marécage.

Choix.

Bons effets. L'un & l'autre Rasle nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment assez solide & durable, particulierement celui de marais.

Mavais effets. Le Rasle d'eau, à proportion de son âge, & des aliments dont il se nourrit, se digere plus ou moins difficilement, & produit des humeurs plus ou moins visqueuses & grossieres. Pour le Rasle de terre, on peut dire en general, que sa chair pese un peu sur l'estomac, particulierement quand il est maigre, & mal nourri, ou un peu vieux ; cependant cette même chair n'est pas si solide que celle de la Perdrix.

Principes. L'un & l'autre Rasle abondent en huile, & en sel volatile ; cependant on peut dire que les sucs du Rasle de terre sont plus épurez, & plus chargez de parties volatiles.

Le Rasle d'eau convient en tout temps aux jeunes gens d'un bon temperament, & dont l'estomac digere facilement. Le Rasle de terre convient à toute sorte d'âge, & de temperament, mais particulierement dans les saisons de l'année où il trouve le plus à manger sur la terre, parcequ'alors sa chair est plus succulente, & plus aisée à digerer. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Rasle de terre ou de genêt est un oiseau à peu prés gros comme une Perdrix. On l'appelle Rasle de genêt, parcequ'il habite volontiers dans les campagnes remplies de cette plante. Le grain de genêt dont il mange avec plaisir, rend sa chair exquise. Il se nourrit aussi de millet & d'autres grains. Son plumage est rouge, blanc, beau, & bigarré. Il ressemble par de certaines marques aux Cailles, dont il est appellé par quelques-uns le Roy ou le Conducteur: d'autres croient qu'il fraye avec elles. Ceux qui sont de ce sentiment se fondent sur le grand attachement que les Cailles ont à le suivre, car rarement voit-on un Rasle de genêt, sans rencontrer aprés une compagnie de Cailles. Cet oiseau ne vole pas avec beaucoup de facilité, mais en recompense, il marche d'une grande vitesse; son bec est long, pointu, moins dur & moins ferme que celui de la Perdrix, & son corps plus élancé & plus solide que le sien. On trouve presque par toute la France au mois d'Aoust & Septembre, cet oiseau; sa chair delicate, & remplie de sucs épurez, ne produit pour l'ordinaire que de bons effets. Rasle de terre & de genêt.

Il n'en est pas de même du Rasle de marais qui ne vit pas d'aussi bons alimens que le Rasle de Rasle d'eau.

terre. C'eſt pourquoi la chair du premier ſent toujours un goût marécageux. C'eſt auſſi pourquoi elle eſt moins ſaine, plus difficile à digerer, & moins agreable au goût. Cependant quand le Raſle d'eau a toutes les conditions qui ont été marquées, il eſt d'un aſſez bon goût, & il eſt même aſſez eſtimé. Ce Raſle n'eſt autre choſe qu'une petite Poule d'eau, à peu prés groſſe comme un Merle, & il a le plumage des Poules d'eau griſes & noires. Sa chair eſt un peu noire, & il engraiſſe fort aiſément.

Etimologie. Le Raſle de genêt eſt nommé en Latin, *Ortygometra ab* ὄρτυξ *Coturnix,* Caille, & μήτηρ, *mater*, mere, *quod Coturnicibus ducem ſe præbeat*, parcequ'il ſert de guide aux Cailles, comme il a déja été dit.

CHAPITRE XXXVII.

Des Poules d'Eau.

Eſpeces. Il y a un grand nombre d'eſpeces de Poules d'eau : nous en avons déja parlé d'une dans le Chapitre précedent. Choix. Elles doivent être choiſies toutes tres-jeunes, qui ayent été nourries de bons aliments, qui ſoient tendres & fort graſſes.

Bons effets. Elles nourriſſent beaucoup, & elles produiſent un aliment aſſez ſolide & aſſez durable.

Mauvais effets. Leur chair eſt ordinairement un peu dure, difficile à digerer, & remplie de ſucs groſſiers ; principalement quand ces oiſeaux commencent à être vieux, ou que faute de meilleurs aliments, ils ont été obligez de vivre de limon.

La Poule d'eau contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile. Princi-pes.

Elle convient en tout temps aux jeunes gens d'un temperament fort & robuste, qui ont un bon estomac, & qui sont accoutumez à un grand exercice de corps. Le tems, l'âge, & le tempe-rament.

REMARQUES.

LA Poule d'eau est un oiseau aquatique dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de differentes couleurs, le bec long, noir & un peu courbé, la queue courte, & les jambes oblongues ; ce qui fait qu'elle marche commodement dans l'eau, & autour de l'eau pour y chercher de quoi manger. Elle ne nage pas facilement comme plusieurs autres oiseaux aquatiques. Elle se nourrit de petits poissons, de vermisseaux, d'insectes, de plantes, & d'autres choses qu'elle trouve dedans & autour de l'eau.

Les Poules d'eau, principalement quand elles sont jeunes & bien grasses, sont servies sur les meilleures tables, & les plus delicates; cependant elles ne sont pas toutes également bonnes. Il y en a qui sentent le limon, & le poisson & qui sont d'un goût assez desagreable : d'autres au contraire sont d'une saveur exquise. Cependant on peut dire en general, que comme ces oiseaux ne vivent que d'aliments grossiers qu'ils trouvent autour des marais, des étangs & des rivieres, leur chair est aussi chargée de sucs grossiers, & est par consequent difficile à digerer. Ces sucs grossiers la rendent neanmoins propre à nourrir beaucoup, à produire un aliment solide, & convenable aux personnes qui digerent aisément, & qui fatiguent beaucoup.

Les Poules d'eau sont en si grand nombre comme nous l'avons deja marqué, qu'il seroit pres- Diffe-rences.

qu'impossible d'en décrire ici chaque espece en particulier. Cependant on a donné des noms à celles qui sont les plus communes, & les plus connues : par exemple, quelques-unes sont appellées en Latin *Chloropodes*, parcequ'elles ont les pieds verdâtres. Gesnere, Aldrovandus, & les plus fameux Auteurs en décrivent trois especes differentes. D'autres sont appellées, *Erythropodes sive Phœnicopodes*, parceque leurs pieds sont de couleur de rose : d'autres *Phœopodes*, parceque leurs pieds sont de couleur obscure & cendrée ; on les distingue en grandes & en petites. D'autres *Ochropodes*, parceque leurs pieds sont d'un jaune de safran. On les divise en grandes, en moyennes & en petites. D'autres *Melampodes*, parceque leurs pieds sont noirâtres : d'autres *Peliopodes*, parceque leurs pieds sont ou de couleur cendrée, ou blancs : d'autres *Erythra*, parceque presque tout leur corps est rouge : d'autres *Hypoleuci*, parceque la partie inferieure de leur corps est blanchâtre.

CHAPITRE XXXVIII.

De la Becasse, & de la Becassine.

Choix. ELles doivent être choisies l'une & l'autre jeunes, tendres, & fort grasses.

Bons effets. Elles fortifient & restaurent ; elles nourrissent beaucoup ; elles produisent un assez bon aliment ; elles excitent le lait & la semence.

Mauvais effets. Elles échaufent beaucoup quand on en use avec excés. Elles se digerent avec peine, particulierement quand elles sont avancées en âge, ou qu'elles manquent de graisse.

Principes. Elles contiennent en toutes leurs parties

beaucoup d'huile & de sel volatile.

Elles conviennent en Hyver, à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû que l'on en use moderément. Le temps, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LA Becasse est un oiseau assez connu. Elle se trouve presque en toute sorte de pays; & on la sert sur les tables les plus delicates à cause de son goût exquis. On voit des Becasses en tout temps, mais principalement en Hyver : car pour lors elles quittent les montagnes à cause des neiges. Quelques Auteurs rapportent qu'elles ont la vûe tres-mauvaise, quoiqu'elles ayent d'assez grands yeux, & que c'est pour cela qu'on les attrape si aisément. On dit encore qu'elles ont l'odorat si fin, que c'est lui seul qui les conduit quand elles vont chercher de quoi manger. Elles ne volent pas facilemenr, & elles s'élevent peu de terre; mais en récompense elles courent tres-vite; car bien souvent elles se sauvent à la faveur de leur course, de la poursuite des Chasseurs. Elles ressemblent beaucoup à la Perdrix; mais elles ont le bec considerablement plus long. Elles se nourrissent de mouches & de vers qu'elles tirent de terre avec leur bec.

La Becassine est une autre espece de Becasse, qui ne differe de la premiere qu'en ce qu'elle ne devient jamais si grande qu'elle. Elle est plus excellente à manger, & plus aisée à digerer que la Becasse. Elle se nourrit de vers. Becassine.

Le bon goût de la Becasse & de la Becassine provient de ce que ces oiseaux contiennent des sucs fort épurez, & chargez de principes volatiles & exaltez. Ce sont encore ces mêmes principes qui rendent la chair de ces oiseaux restaurante, fortifiante, & propre à produire les autres effets que nous avons marquez.

Etimologie. La Becasse est appellée en Latin, *Rusticula*, *seu Becassa*, *seu Gallinago*, *seu Perdix rustica*, comme on le peut voir par ce vers de Martial.

Rustica sum Perdix; quid refert, si sapor idem?

La Becasse est encore appellée par Aristote, σκολόπαξ, parceque son bec par sa longueur ressemble à un pieu long & droit, qui est exprimé en Grec par le mot de σκολόπαξ.

CHAPITRE XXXIX.

Des Oeufs.

Differences. LEs œufs different beaucoup, suivant les oiseaux d'où ils viennent, suivant leur couleur, suivant leur figure, suivant leur grosseur, & suivant leur âge. Les œufs les plus en usage parmi les aliments sont ceux de Poule. Choix. Ils doivent être choisis les plus frais qu'il se pourra. Quelques Auteurs veulent encore qu'ils soient bien blancs & longs, comme on le peut voir par les vers suivans, qui sont assez connus:

Regula Presbyteri jubet hoc pro lege teneri,
Quòd bona sint ova, candida, longa, nova.

Horace paroît encore être du même sentiment par les vers qui suivent:

Longa quibus facies ovis erit illa memento
Ut succi melioris, & ut magis alba, rotundis
Ponere.

Bons effets. Les œufs nourrissent beaucoup; ils fournissent un bon aliment; ils augmentent l'humeur seminale; ils adoucissent les acre-

rez de la poitrine ; ils conviennent aux phtyſiques ; ils ſe diſtribuent aiſément ; ils appaiſent les hemorragies, & ils ſont eſtimez propres pour rendre la voix nette & ſonore.

Quand les œufs ſont trop vieux, ils échaufent beaucoup, ils fourniſſent un mauvais ſuc, & ils ſont préjudiciables, principalement à ceux qui ſont d'un temperament chaud & bilieux. La maniere de préparer les œufs, les rend encore plus ou moins ſalutaires, comme nous le dirons dans les remarques. Mauvais effets.

Ils contiennent beaucoup d'huile, & de ſel volatile, & mediocrement de phlegme. Principes.

Ils conviennent en tout temps, à toute ſorte d'âge, & à toute ſorte de temperament, pourvû qu'ils ayent les bonnes qualitez que nous avons marquées. Le temps, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

IL n'y a gueres d'aliment qui ſoit plus en uſage que les œufs. On s'en ſert en ſanté comme en maladie ; & ils entrent dans la compoſition de pluſieurs remedes en Medecine. On les prépare de bien des ſortes de manieres, & on en forme differents mets qui ne ſont pas tous également convenables pour la ſanté. On peut dire en general que l'œuf pour produire de bons effets, doit être moderément cuit : la raiſon en eſt que quand il l'eſt trop peu, il demeure encore glaireux, & par conſequent difficile à digerer. Quand au contraire il eſt trop cuit, la chaleur en a diſſipé les parties aqueuſes, qui ſervoient à étendre les au-

tres principes de l'œuf, & à leur donner de la fluidité ; or ces principes se trouvant dépourvûs de leur humidité naturelle, s'approchent, & s'unissent étroitement, les uns aux autres, & forment un corps compacte, resseré en ses parties, & pesant sur l'estomac. Ainsi l'œuf ne doit être ni glaireux, ni dur, mais d'une substance molle & humide, comme on le peut voir par ce vers de l'Ecole de Salerne :

Si sumas ovum, molle sit atque novum.

Parties dont l'œuf est composé.

L'œuf est composé de deux sortes de parties; sçavoir d'une glaireuse, & d'une jaune. Ces deux parties, prises chacune en son particulier, ont des vertus differentes. En effet, la glaireuse est chargée de principes huileux & phlegmatiques, qui la rendent humectante, rafraîchissante, nourrissante, & propre à calmer le mouvement violent des liqueurs. Pour la jaune, elle abonde davantage que l'autre en principes volatiles & exaltez, par le secours desquels elle fortifie les parties solides, elle augmente la quantité des esprits, & elle entretient les humeurs dans une juste fluidité. Cependant ces deux parties de l'œuf, quoique differentes en vertus, ne laissent pas de concourir ensemble à produire les bons effets que nous avons attribuez à l'œuf.

Les œufs les plus frais sont les meilleurs, & les plus convenables pour la santé. La raison en est que leurs humeurs n'ont point encore eu le temps de souffrir une alteration sensible; mais dans la suite, quand on garde les œufs un certain temps, la fermentation qui leur survient alors, ne détruit pas seulement l'union & le premier arrangement de leurs principes huileux & salins; mais encore éleve, & exalte un peu trop ces principes. C'est pourquoi les œufs en cet état échauffent beaucoup, ont bien souvent un goût, & une

odeur desagreables, & produisent un mauvais suc.

Aquapendens rapporte plusieurs moyens pour découvrir si les œufs sont frais, ou non. On les presente à la lumiere, & l'on examine si les humeurs qui y sont contenues, sont claires & transparentes; car si elles ne le sont point, c'est une marque que les œufs sont vieux : la raison en est que la fermentation qui s'y est excitée, a non seulement dissipé une partie des humiditez les plus tenues, mais encore a brouillé & confondu les parties insensibles de ces humeurs, & les a rendues opaques. Manieres de découvrir si les œufs sont frais, ou non.

On approche encore l'œuf du feu, & s'il en suinte une petite humidité aqueuse, on juge qu'il est frais, si non, qu'il est vieux : la raison en est que l'œuf frais n'ayant point fermenté comme l'autre, il est plus humide que lui, & ses humiditez étant aussi plus subtiles, & moins chargées d'autres principes, elles passent avec plus de facilité au travers des pores de la coquille de l'œuf. On se sert encore de plusieurs autres moyens pour découvrir si les œufs sont frais ou vieux; mais je n'en parlerai point ici, ne m'étant déja que trop étendu sur cette matiere.

Galien dans son Livre troisiéme des Facultez des Aliments, assure que les œufs les meilleurs & les plus convenables pour la santé, sont ceux de Poule & de Phaisan : mais il blâme l'usage de ceux d'Oye, & d'Autruche. D'autres Auteurs au contraire en font beaucoup de cas. Sentiment de Galien sur les œufs.

Hypocrate, Livre troisiéme des Maladies, rapporte que quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau de fontaine, forment une boisson fort humectante & rafraîchissante, convenable aux febricitans, & propre à exciter une liberté de ventre. Boisson faite avec des blancs d'œufs.

On prétend que les œufs de Paon produisent de bons effets dans la goute vague, & que les œufs de Oeufs de Paon & de Corbeau.

Corbeau sont un exellent remede dans la dysenterie.

Aristote, *L. 6. Hist. an. c. 2.* dit que les œufs longs produisent des animaux femelles, & que les ronds en produisent de mâles. Scaliger *in Comm.* paroît être de même sentiment. Pline soutient un parti tout opposé; car il prétend que les œufs longs sont des œufs de mâles, & que les ronds en sont de femelles. Columelle, & Avicenne souscrivent au sentiment de Pline; cependant ces opinions n'ont gueres de fondement: & il y a bien de l'apparence que les œufs ronds aussi-bien que les longs, peuvent produire indifferemment des mâles ou des femelles. Au reste, ces Auteurs ne nous donnent ni bonne raison, ni experience qui nous prouve pourquoi les œufs ronds ou longs serviroient plûtôt à une espece qu'à une autre.

Nids d'oiseaux emploiez parmi les alimens.

On dit que dans la Cochinchine il se trouve de petits oiseaux qui se forment des Nids transparens avec une certaine écume visqueuse & tenace. Ils attachent ces Nids qui sont à peu prés de la grandeur d'un œuf d'Oye, à des rochers. Les habitans de ces lieux se servent de ces Nids dans les sauces. On assure qu'ils ont un tres-bon goût, qu'ils fortifient beaucoup, & qu'ils excitent l'humeur seminale.

Etimologie.

Les œufs en Latin *Ova*, *à Graca voce* ᾠὸν, qui signifie la même chose; ou bien, *ab eo quòd sint uvida, seu intus humoris plena*; parcequ'ils sont interieurement remplis d'humeurs.

CHAPITRE XL.

Du Miel.

Differences.

LE Miel differe beaucoup, suivant qu'il est vieux ou nouveau, suivant la saison de l'année où il a été recueilli, suivant le

pays où il a été formé par les Abeilles, suivant sa consistance, sa couleur, sa saveur, & ses autres qualitez. On le doit choisir épais, grenu, clair, nouveau, transparent, d'une odeur douce, agreable, & un peu aromatique, & d'un goût doux & piquant. Choix.

Le Miel fortifie l'estomac; il est pectoral; il excite le crachat; il rarefie la pituite grossiere; il aide à la respiration; il lâche le ventre; il resiste à la malignité du venin; il produit un sang louable & bien conditionné, & il pousse par les urines. Bons effets.

Le Miel n'est point un aliment convenable aux personnes d'un temperament chaud & bilieux, parcequ'il s'enflamme aisément chez eux, & qu'il s'y tourne volontiers en bile. De plus, le Miel est en general un mauvais aliment quand il n'a pas les qualitez que nous avons marquées : il en a même bien souvent de tres-pernicieuses, comme nous le ferons voir dans les remarques. Mauvais effets.

Le Miel contient beaucoup de phlegme, & de sel essentiel, une mediocre quantité d'huile, & un peu de terre. Principes.

Il convient en Hyver aux vieillards, & à ceux qui sont d'un temperament froid & phlegmatique, & qui sont sujets à des catarres. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Miel n'est autre chose qu'un composé d'une infinité de particules de fleurs que les Abeilles sucent & reçoivent dans leur estomac, qu'elles portent dans leur ruche,& qu'elles vomissent ensuite dans de petits trous quarrez, ou creusets de cire qu'elles avoient auparavant formez. Elles gardent le Miel dans ces petites loges pour leur nourriture.

On se sert du Miel parmi les aliments, & en Medecine. On l'employe aussi pour faire plusieurs boissons, comme nous le dirons en son lieu. Cependant le Miel étoit autrefois dans un usage beaucoup plus frequent pour la nourriture, qu'il n'est presentement. En effet, comme les Anciens ne connoissoient point encore le Sucre, ils employoient le Miel presque par-tout où nous employons à present le Sucre; ils en faisoient même un cas si considerable, que Pline le nomme *divinum nectar*, un nectar divin. Virgile l'appele *cæleste donum*, present du Ciel, ou parceque les Anciens s'imaginoient que la matiere prochaine du miel n'étoit autre chose qu'une rosée qu descendoit du Ciel sur les plantes, ou à cause des grandes vertus qu'ils lui attribuoient. Nous lisons plusieurs Histoires qui nous marquent encore plus précisément dans quelle estime étoit parmi les Anciens, le Miel en qualité d'aliment.

Pythagore, suivant le rapport de Laërce, vivoit tres-sobrement, & se contentoit de Miel pour sa nourriture ordinaire. Ce Philosophe vêcut jusqu'à l'âge de quatre-vingt dix ans, & conseilla à tous ceux qui desiroient de vivre long temps sans maladie, de se nourrir des mêmes alimens que lui. Aussi Athenæus marque-t-il que les Sectateurs de Pythagore ne mangeoient que du Miel, & du Pain.

Pline rapporte une Histoire assez semblable

d'un certain Vedius Pollio qui avoit trouvé le ſecret de vivre jnſqu'à cent ans, ſans être exposé pendant ſa longue vieilleſſe à de grandes infirmitez. Ce vieillard interrogé par Auguſte comment il avoit fait pour conſerver à l'âge où il étoit une ſi grande force de corps & d'eſprit, répondit qu'il en étoit venu à bout en ſe ſervant, *intus Melle, extus Oleo*; c'eſt-à-dire de Miel pour le dedans, & d'huile pour le dehors. On dit auſſi qu'il avoit ſuivi en cela le precepte de Democrite, lequel ordonnoit la même choſe à tous ceux qui cherchoient à paſſer la vie ſans incommodité. Enfin on lit pluſieurs autres exemples de gens forts, robuſtes & vigoureux, qui ne ſe ſervoient preſque d'autre aliment que du Miel; ce qui fait aſſez connoître ſon exellence.

Il y a deux ſortes de Miel, un blanc, & l'autre jaune. Le blanc eſt le plus employé parmi les aliments. Voici la maniere dont on le prépare. On prend les tablettes, ou gâteaux nouvellement faits : on les rompt, & on les poſe ſur des clayes, ou bien dans des napes attachées par les quatre coins, le Miel paſſe au travers, & découle dans des vaiſſeaux qui ont été mis deſſous; il eſt appellé Miel vierge. Miel blanc.

On peut encore retirer du Miel blanc des gâteaux qui ſont reſtez dans les napes, en mettant ces gâteaux à la preſſe; mais comme il ſe mêle toujours un peu de cire avec ce Miel, il n'eſt pas ſi bon ni ſi agreable que le précedent.

Le Miel blanc le plus eſtimé eſt celui que l'on fait en Languedoc, & qui eſt appellé miel de Narbonne. Ce Miel eſt plus délicieux qu'aucun autre, parce qu'en ce pays-là les Abeilles ſucent particulierement les fleurs de Romarain qui s'y trouvent en grande abondance, & qui y ont beaucoup de force à cauſe de la chaleur du lieu. Miel de Narbonne.

Le Miel jaune ſe fait en prenant les gâteaux Miel jaune,

vieux ou nouveaux que l'on rompt, & que l'on fait chaufer avec un peu d'eau, ensuite on les enveloppe dans des sacs de toile, & l'on les met au pressoir ; mais le Miel qui en découle, emporte toujours avec lui un peu de cire. Il est plus acre que le blanc à cause du feu par lequel il a passé, & de plus, parcequ'il n'est pas aussi nouveau que le blanc. Il est encore plus déterfif & plus laxatif : c'est pourquoi l'on l'employe davantage dans les lavemens, & pour les remedes exterieurs. On prétend que le Miel jaune le meilleur nous vient de Champagne.

Difference du Miel suivant les lieux.

Le Miel a bien souvent des vertus tout-à-fait opposées, suivant les lieux differens où il croît des fleurs de differente nature : par exemple, le Miel qui a été fait dans les pays remplis de plantes aromatiques, est d'un goût & d'une odeur fort agreable, comme nous l'avons fait voir en parlant du Miel de Narbone. Celui au contraire des pays où il se trouve en grande quantité des plantes ameres ou venimeuses, est d'un goût desagreable, & même est souvent dangereux. Dans la Sardaigne le Miel est amer, parcequ'il s'y rencontre beaucoup d'Absynte. Dioscoride parle d'un certain Miel qui faisoit devenir foux les gens qui en mangeoient : c'est pourquoi l'on l'appeloit en Grec, μαινόμενον. On apportoit pour raison de ce fait surprenant, que dans les lieux où les Abeilles faisoient ce Miel, il croissoit une grande quantité de Laurier rose, & d'autres plantes de même nature, c'est-à-dire propres à empoisonner. Xenophon fait mention du Miel d'un certain pays qui faisoit aussi devenir foux. Il dit que ceux qui en avoient pris, ne pouvoient se tenir en place. Strabon rapporte l'effet d'un Miel qui rendoit les gens stupides & mornes : & Diodorus dit que dans la Colchide il y avoit un certain Miel qui jettoit ceux qui en mangeoient, dans un abatte-

ment si terrible, qu'ils ressembloient parfaitement l'espace d'une journée toute entiere à des personnes mortes.

Le Miel qui a été fait dans le Printemps est plus estimé que celui qui a été fait en Automne, parceque les Abeilles sucent dans le Printemps des fleurs tendres & nouvelles qui fournissent pour lors un tres-bon suc. Le Miel d'Eté est aussi moins excellent que celui du Printemps, parcequ'étant plus sujet à se fermenter à cause de la chaleur de la saison, il acquiert une acreté un peu desagreable. De plus, comme les parties les plus exaltées des fleurs se dissipent & s'évaporent abondamment en Eté, le Miel de cette saison en doit être moins chargé. Pour le Miel qui a été fait en Hyver, il est épais, il sent un goût de cire, & il est de tous les Miels le moins agreable; la raison en est que n'y ayant plus sur la terre de fleurs, ni de fruits, les Abeilles ne se chargent que de sucs grossiers qu'elles vont chercher ailleurs, & qui ne peuvent point donner un goût aussi excellent à leur Miel.

Differences du Miel suivant les saisons de l'année.

Pourvû que le Miel ait toutes les bonnes qualitez que nous avons marquées, il produit plusieurs effets salutaires; il échauffe, & il fortifie l'estomac par les principes volatiles & exaltez qu'il contient. Il lâche le ventre par ses parties huileuses & phlegmatiques qui delayent les excrements contenus dans les intestins, & par le secours de ses sels essentiels qui picotent un peu les glandes intestinales. Il excite le crachat; en divisant par ses sels la pituite crasse; il adoucit aussi, & il étend les sels âcres de la poitrine par ses parties onctueuses& phlegmatiques. Il resiste à la malignité du venin, en conservant par ses principes volatiles les liqueurs dans une juste fluidité. Enfin il produit un aliment fort temperé, parceque ses principes sont dans une juste proportion & dans une liaison convenable les uns par rapport aux

autres. Cependant on a remarqué que le Miel étoit contraire aux bilieux, & qu'il s'y tournoit aisément en bile. En effet, il subit à peu prés la même alteration dans un corps chaud & bilieux, que quand il a été laissé trop de temps sur le feu : car alors il devient amer, apparemment parceque ses parties huileuses & salines ont été un peu desunies, & que ses sels ont été rendus plus âcres par l'action du feu.

Etimologie. Le Miel en Latin, *Mel*, vient du mot Grec, μέλι qui signifie la même chose ; & μέλι vient de μέλει *cura est quòd cum curâ colligatur*, parce qu'on le recueille avec soin.

CHAPITRE XLI.

Du Brochet.

Choix. IL doit être choisi gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme, & friable, qui ait été pris dans les rivieres, preferablement à celui qui habite les lieux bourbeux & fangeux.

Bons effets. Il nourrit mediocrement, & il produit un assez bon aliment.

Mauvais effets. Quelques Auteurs pretendent qu'il se digere difficilement, qu'il pese sur l'estomac, & qu'il fournit toujours un mauvais suc ; apparemment parce que ce poisson habite volontiers dans les Etangs où il se nourrit de boue. Cependant nous ne remarquons point qu'il produise tous ces mauvais effets. Jovius met le Brochet au nombre des alimens d'un goût commun, & Ansonius n'en fait pas plus de cas ; c'est

apparemment que ce poiſſon n'eſt pas d'une ſaveur auſſi exquiſe en Italie qu'en France : car, comme tout le monde ſçait, le goût de la chair de chaque animal differe beaucoup ſuivant les pays. On doit éviter de manger les œufs du Brochet, parcequ'ils excitent des nauſées, & qu'ils purgent quelquefois aſſez violemment. Il faut auſſi convenir que toute ſorte de Brochet n'eſt pas également ſalutaire, & que celui qui vit dans les étangs & dans les marais, d'aliments bourbeux & fangeux, ne ſe digere pas auſſi facilement, & ne produit pas des ſucs auſſi épurez que le Brochet de riviere. Oeufs du Brochet.

Il contient beaucoup d'huile & de ſel volatile, & mediocrement de phlegme. Principes.

Il convient en tout temps, mais particulierement en hyver, à toute ſorte d'âge & à toute ſorte de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Brochet eſt un poiſſon d'eau douce aſſez connu. Il ſe trouve preſqu'en toute ſorte de pays, & il habite dans les rivieres, dans les lacs & dans les étangs. On ne le voit jamais dans la mer, à moins qu'il n'y ait été pouſſé par la force des eaux. Rondelet remarque qu'on le trouve quelquefois à l'embouchure du Rhone, & dans quelques étangs marins, mais qu'il y eſt maigre, décharné & d'un mauvais goût : ce n'eſt pas qu'il y manque de nourriture, car il s'y rencontre toujours des poiſſons, mais parcequ'il n'eſt point dans ſon lieu natal, qui eſt le ſeul qui lui convien-

ne. Il est vorace, cruel, & hardi. Il ne se jette pas seulement sur les poissons, mais encore sur les autres animaux qu'il rencontre. Il poursuit les poissons avec tant de force & de rapidité, qu'il s'éleve quelquefois au-dessus de l'eau, & qu'il saute dans de petits bateaux qu'il trouve à son passage. Rondelet rapporte sur le témoignage d'une personne digne de foi, qu'un jour une Mule que l'on faisoit abreuver dans le Rhone, fut mordue à la levre inferieure par un Brochet, de sorte qu'épouvantée, elle s'enfuit ; & remuant fortement la tête, à cause de la douleur vive qu'elle ressentoit, elle jetta un Brochet fort gros ; qui fut pris dans le temps qu'il tâchoit à retourner dans l'eau. On trouve assez souvent dans l'estomac du Brochet des poissons tous entiers qu'il a avalez nouvellement, & qu'il n'a pas eu le temps de digerer. Il y a même quelques Auteurs qui remarquent qu'on y a trouvé des Chats, des Souris, des Grenouilles, & d'autres animaux qui avoient apparemment été jettez morts dans l'eau. Enfin un certain Polonois rapporte avoir rencontré dans l'estomac de ce Poisson deux pe[illegible] Oyes entieres.

Age. Le Brochet vit tres [illegible] temps. On en donne une preuve dans celui [illegible] Empereur Frederic II. fit jetter dans un étan[illegible] c un anneau d'airain qu'on lui avoit attac[illegible] où il y avoit l'inscription suivante :

εἰμὶ ἐκεῖνος ἰχθὺς ταύτῃ λίμνῃ παντόπρωτος ἐπιτεθεὶς διὰ τῶ κοσμικδοῦ φρεδερίκου β. τὰς χεῖρας ἐν τῆς ἡμέρᾳ τῶ ὀκτωβρίω.

Je suis le poisson qui a été jetté le premier dans cet étang par les mains de l'Empereur Frederic II. le cinquiéme jour d'Octobre. On assure que ce Brochet vêcut dans cet étang deux cens soixante & deux ans ; & qu'on l'y retrouva au bout de ce temps avec le même anneau.

Le Brochet, & principalement celui de riviere, est d'un goût delicieux. Quoiqu'en disent quelques

Auteurs anciens dont nous avons déja parlé, il peut passer pour un bon aliment, & il se digere aisément; la raison en est que sa chair est friable, peu compacte, peu resserrée en ses parties, & peu chargées d'humeurs visqueuses & grossieres.

On trouve dans la tête du Brochet de petites Pierres, ou des Osselets qui sont estimez propres pour hâter l'accouchement, pour purifier le sang, pour faire venir les mois aux femmes, pour exciter l'urine, pour chasser la pierre du rein & de la vessie, & pour l'épilepsie. On en peut donner depuis vingt-cinq grains jusqu'à une dragme. Osselets de la tête du Brochet. Vertus

La Graisse de Brochet est résolutive, adoucissante, & propre pour les catarres & les rhumatismes. Graisse.

Son Fiel passe pour guerir les fievres intermittentes, étant pris au commencement de l'accés. La dose est de sept ou huit gouttes dans une liqueur appropriée. On dit aussi que son cœur produit le même effet. Fiel. Vertus. Cœur. Vertus.

Le Brochet en Latin, *Lucius*, *à λύκος*, *Lupus*, Loup, parceque comme il dépeuple les lacs & les étangs de poissons, il a été surnommé Loup des eaux. Il est encore appellé par la même raison, *Tyrannus aquarum*. Etimologie.

D'autres tirent l'étimologie de *Lucius à lucendo*, ou parceque les yeux de ce poisson approchent de la couleur de l'or, & sont vifs & lumineux, ou bien parceque quand il a été desseché, il luit la nuit comme un Phosphore.

CHAPITRE XLII.

De la Carpe.

LA Carpe doit être choisie grosse, grasse, bien nourrie, qui ne soit point trop jeune, & qui ait été prise dans les rivieres, Choix.

preferablement à celle qui habite dans les étangs.

Bons effets. Elle est facile à digerer ; elle nourrit mediocrement ; & elle produit un assez bon aliment.

Mauvais effets. Quelques Auteurs pretendent que sa chair contient beaucoup de sucs lents, visqueux & grossiers ; cependant on l'employe tres communement, & l'on n'en voit gueres de mauvais effets.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile.

Le tems, l'age, & le temperament. Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge & à toute sorte de temperament.

REMARQUES.

LA Carpe est un poisson d'eau douce trop connu pour en faire ici la description. Il se rencontre dans les rivieres, dans les étangs, & dans les marais : il n'habite point dans la mer comme le rapporte Pline, l. 9. c. 16. Quand il est dans un endroit où il trouve abondamment de quoi manger, il croît à une grandeur considerable. Quelques Auteurs rapportent qu'on en avoit vû dans de certains lâcs qui avoient jusqu'à deux pieds de long. Il multiplie beaucoup, & il se trouve presque par-tout en grande quantité. Il se nourrit d'herbe, de boue & de limon; & c'est peut-être ce qui a fait dire à quelques personnes qu'il produisoit un mauvais aliment. Il vit fort longtemps ; on en tire la preuve de ces grandes & grosses Carpes qui sont assez souvent dans les fossez des Villes, & qu'on y garde par rareté. Gesnere dit avoir connu un homme tres-digne

de foi qui lui avoit assuré en avoir vû une de cent ans.

Rondelet rapporte que les Carpes se peuvent quelquefois produire d'elles-mêmes, apparemment par une simple corruption de quelque matiere; & il assure pour prouver son sentiment, qu'il a vû des Carpes dans des creux de montagnes remplis uniquement d'eau de pluye. Cependant n'en déplaise à cet Auteur, il est impossible que ce poisson aussi-bien que tous les autres, puisse être produit de la maniere qu'il l'entend, & qu'il prenne naissance dans un lieu sans qu'une Carpe mâle & une femelle la lui ayent donnée. Pour ce qui est du fait qu'il rapporte, je ne me donnerai point la peine de l'expliquer, étant en droit de soupçonner s'il est aussi veritable qu'il nous le veut faire croire.

La chair de la Carpe étant naturellement assez molle, & chargée d'humiditez phlegmatiques, ce poisson ne doit point être choisi si jeune, parcequ'à mesure qu'il avance en âge, ses humiditez trop abondantes se dissipent par la fermentation continuelle de ses humeurs, & sa chair devient plus ferme, d'un meilleur goût, & plus salutaire. Aussi estime-t-on beaucoup ces grosses & belles Carpes qui sont assez vieilles, & d'une couleur jaunâtre. On fait encore plus de cas de la Carpe mâle que de la femelle, parceque sa chair est plus ferme & d'un meilleur goût. Enfin le temps de l'année où l'on prétend que les Carpes sont plus excellentes, est dans le mois de Mars, de Mai & de Juin, apparemment à cause des aliments dont elles se servent pour lors, & qui ont plus de force.

On trouve dans la tête de la Carpe un Os pierreux, qui est estimé propre pour pousser par les urines, pour attenuer la pierre du rein & de la vessie, pour arrêter les cours de ventre, & pour absorber les humeurs acres & acides.

Os de la tête de la Carpe. Vertus.

Fiel. Le Fiel de la Carpe éclaircit la vûe.

Vertus. La Tête de la Carpe est la partie de toutes la meilleure, principalement à cause de la langue qui est d'un goût tres-delicat.

Etimologie. La Carpe en Latin, *Cyprinus, à Cypride, hoc est à Venere*; parceque ce poisson, suivant le témoignage d'Aristote, engendre six fois dans une année. Athæneus le nomme λεπιδωτὸς, ἀπὸ τῶν λεπιδῶν, *à squammis*, parcequ'il est entourré d'un grand nombre d'écailles grandes, larges & dures; par le secours desquelles il est à l'abri des injures externes.

Braime. La Braime est un poisson qui ressemble beaucoup à la Carpe en plusieurs choses. Elle vit dans les mêmes lieux, des mêmes aliments, & aussi long-temps qu'elle, & sa chair produit à peu prés les mêmes effets. La Braime a encore assez de rapport avec la Carpe par sa figure exterieure, excepté qu'elle est plus applatie & plus large: c'est pourquoi elle est appellée en Latin, *Cyprinus latus*. Elle a une chair molle, tendre, & la plûpart des Auteurs qui en ont parlé, disent qu'elle contient des sucs grossiers & excrementiels, & qu'elle est plus agreable que salutaire. Cependant nous ne remarquons pas qu'elle produise de mauvais effets.

Vendoise. Il y a encore un autre poisson qui a assez de ressemblance avec la Carpe, il se nomme communément Vendoise. Il differe de la Carpe en ce qu'il est blanchâtre, & plus applati qu'elle: sa chair est aussi d'un meilleur goût, & elle produit les mêmes effets. Ainsi nous n'en ferons point un Chapitre particulier. Ce poisson n'est pas si commun que la Carpe.

CHAPITRE

CHAPITRE XLIII.

De la Perche.

IL y a deux especes de Perche, une de riviere, & l'autre de mer. Celle de mer appellée en Latin *Perca marina*, est d'une couleur rouge brune, ou noirâtre. Elle est plus petite que celle de riviere. On la trouve proche des rochers où elle se nourrit de petits poissons. Elle a une chair dure, coriasse, visqueuse, difficile à digerer, & d'un mauvais goût, suivant le rapport de Rondelet. On ne s'en sert point parmi les aliments ; ainsi nous n'en parlerons plus dans ce Chapitre. Pour la Perche de riviere, elle se divise en deux autres especes, en grande, & en petite, qui sont toutes les deux excellentes à manger. Elles doivent être choisies grasses, bien nourries, d'un âge moyen, d'une chair tendre, ferme, & qui ayent été prises dans une eau pure & limpide. Differençe. Choix.

La Perche nourrit beaucoup, produit un bon suc, & se digere facilement. Bons effets.

On prétend que quand elle est trop grasse & trop vieille, elle est d'un mauvais goût, & difficile à digerer. On dit aussi la même chose de celle qui habite les marais, & les lieux bourbeux & fangeux. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile, & de sel volatile, & mediocrement de phlegme. Princi-pes

Le tems, l'age, & le temperament.

Elle convient à toute ſorte d'âge, à toute ſorte de temperament, & en tout temps; moins cependant dans les mois de Mars & d'Avril, où l'on aſſûre qu'elle fait ſes œufs, & où par conſequent elle n'eſt pas à beaucoup prés ſi délicate.

REMARQUES.

LA Perche eſt un poiſſon qui nâge avec beaucoup de facilité & de viteſſe, auſſi-bien que le Brochet. Il eſt armé exterieurement de certaines arrêtes pointues & perçantes, dont la piquure eſt fort dangereuſe, & difficile à guerir. C'eſt avec ces pointes qu'il ſe défend contre les poiſſons plus grands & plus forts que lui. Quand il voit venir le Brochet, il ſe heriſſe, & de cette maniere il l'empêche d'aprocher. Il eſt cruel & vorace, & il ne mange pas ſeulement les autres poiſſons, mais encore ceux de ſon eſpece. Si l'on ſouhaite voir une deſcription plus étendue de la grande & de la petite Perche, il n'y a qu'à lire ce qu'en a écrit Jonſton dans ſon Hiſtoire naturelle des poiſſons, c. 1. & 2. pag. 107. & 108.

Auſonius met la Perche au nombre des poiſſons d'un goût exquis. On peut dire en general qu'elle contient peu d'humeurs groſſieres, & qu'elle produit beaucoup de bons effets, & peu de mauvais: la raiſon en eſt qu'elle habite ordinairement, & même plus volontiers dans les eaux pures, limpides, & qui coulent avec rapidité, que dans celles qui ſont bourbeuſes, & qui coulent lentement. De plus, elle vit de bons aliments, & elle s'agite fortement, ce qui contribue encore à rendre ſa chair plus delicate & plus ſalutaire. Elle nourrit beaucoup, & elle produit un bon aliment, parce qu'elle contient beaucoup de parties balſamiques,

& des ſucs fort épurez ; comme nous venons de le remarquer. Elle ſe digere encore facilement quand elle eſt dans un âge moyen, parceque pour lors ſa chair eſt d'une conſiſtance mediocre. Quand au contraire elle eſt trop jeune ou trop vieille, ſa chair eſt molle & viſqueuſe, ou bien dure & coriaſſe.

On trouve dans la tête de la Perche beaucoup de petites Pierres qui ſont aperitives, & propres à abſorber les aigres. On s'en ſert pour la pierre & pour la gravelle. Elles ſont encore employées exterieurement pour les ulceres des Gencives. Pierres de la tête de la Perche.

La Perche en Latin, *Perca, à* περκὸς, *niger*, noir, parcequ'elle eſt marquetée de pluſieurs taches noires ; ou bien *à parcendo, quia minimè parcit*, parcequ'elle eſt fort cruelle & fort vorace. En effet, quand elle eſt en colere, elle bleſſe fortement les autres poiſſons avec les aiguillons qu'elle porte ſur le dos. On dit auſſi que quand elle a été jettée dans un vivier, elle eſt ſi funeſte aux autres poiſſons par ces mêmes aiguillons, qu'elle les fait preſque tous mourir. Etimologie.

CHAPITRE XLIV.

Du Barbot.

IL doit être choiſi gros, gras, aſſez vieux, d'une chair tendre & delicate, & qui ait été pris dans une eau pure & limpide. Choix.

Il fournit un bon ſuc ; il nourrit mediocrement ; & il ſe digere aiſément. Bons effets.

Sa chair ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en uſe immoderément. Pour ſes œufs, on ne doit point s'en ſervir. On doit même recommander aux Cuiſiniers d'avoir bien ſoin de les ôter quand ils Mauvais effets.

tirent les entrailles de ce poisson, & de ne les laisser point cuire avec lui ; car ils excitent de grandes douleurs dans l'estomac, & ils purgent violemment par haut & par bas. Gesnere en cite quelques exemples notables, *L. 4. de aquatilibus.*

Principes.

Le Barbot contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme.

Le tems l'âge, & le temperament.

Il convient en Eté, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LE Barbot est un poisson qui habite ordinairement dans les rivieres, & quelquefois dans les lacs. Il est fort connu dans les poissonneries. On en voit de differentes grandeurs. Il pese pour l'ordinaire deux ou trois livres ; mais il y en a qui en pesent jusqu'à sept, & huit, suivant le rapport de Salvianus. Il se nourrit d'algues, d'insectes, & de poissons ; il mange même ceux de son espece. Il ne peut supporter le froid : c'est pourquoi il est en Hyver moins gras & moins agreable au goût qu'en Eté. Quand il est encore jeune il est appellé Barbillon ; mais quand il est plus avancé en âge, il se nomme Barbot, ou Barbue.

Barbillon Barbot. Barbue.

Le Barbot a une chair blanche, & delicate. Il doit être choisi assez vieux, parcequ'étant naturellement d'une chair molle, & chargée d'humiditez phlegmatiques, plus il avance en âge, & plus ces humiditez se dissipent : ce qui le rend ensuite plus ferme, & d'un goût plus exquis. La chair de ce poisson se digere aisément, parcequ'elle est peu compacte & resserrée en ses parties. Elle produit aussi un bon aliment, parceque ses sucs sont fort temperez à cause de l'union & de la proportion convenable de leurs principes huileux & salins.

Le Barbot en Latin, *Barbus, à cutaceis illis cirris, qui barbæ in modum ex utroque hujus piscis labro dependent*, parcequ'il a quelques brins de poil à chaque côté de ses levres, qui font une espece de barbe. Etimologe.

CHAPITRE XLV.

De l'Anguille.

IL y en a de deux especes, une grande, & l'autre petite. Elles doivent être choisies l'une & l'autre tendres, grasses, bien nourries, & qui ayent été prises dans des rivieres pures & nettes. Especes. Choix.

Leur chair nourrit beaucoup, & est d'un bon goût. On la sale quelquefois pour la garder, & elle est en cet état plus salutaire qu'en tout autre; mais moins agreable. Bons effets.

Elle produit un suc visqueux & épais, & elle se digere avec peine; elle excite des vents; elle est contraire à ceux qui sont attaquez de la goute ou de la pierre, & qui ont un mauvais estomac. On prétend aussi qu'elle empêche l'écoulement de l'humeur menstruale aux femmes. Hyprocate, *L. de intern. aff.* en défend l'usage à ceux qui sont maigres & attenuez, & qui sont sujets au mal de rate. Enfin quelques personnes ne mangent point la tête de l'Anguille, parcequ'ils s'imaginent qu'elle est pernicieuse pour la santé. Mauvais effets.

L'Anguille contient beaucoup d'huile, Principes.

de ſel volatile, & de phlegme viſqueux & groſſier.

Le tems, l'age, & le temperament.

Elle convient en tout temps aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux qui abondent en humeurs âcres & tenues, pourvû neanmoins qu'ils ayent un bon eſtomac, & qu'ils en uſent moderément.

REMARQUES.

L'Anguille eſt un poiſſon d'eau douce aſſez connu. Il ſe trouve quelquefois dans la mer; ce n'eſt pourtant pas qu'il y prenne naiſſance, mais parcequ'il va aſſez ſouvent des rivieres dans la mer, & de la mer dans les rivieres. Il aime à habiter dans une eau pure & limpide. On aſſure qu'il devient maigre, décharné, & qu'il perit enfin quand il eſt dans une eau bourbeuſe. Il lui faut même une aſſez grande quantité d'eau; car ſans cela il mourroit, comme il arrive auſſi à la plûpart des autres poiſſons. On dit qu'il ne peut ſouffrir une grande alteration, & que quand on le transfere en Eté dans une eau beaucoup plus froide que celle où il étoit auparavant, il eſt bien-tôt ſuffoqué. Cependant on prétend qu'il peut vivre hors de l'eau juſqu'à cinq ou ſix jours, pourvû que le vent de Septentrion ſouffle pour lors. Il ſe nourrit de racines, d'herbes, & de tout ce qu'il trouve au fond des rivieres. Athenæus rapporte qu'il avoit vû des Anguilles dans un certain pays qui étoient tellement apprivoiſées, que quand on leur preſentoit quelque choſe à manger, elles le venoient prendre dans la main des perſonnes mêmes. Ce poiſſon vit ordinairement ſept ou huit ans. Ariſtote aſſure qu'en diſſequant les Anguilles, on n'y remarque aucune difference de ſexe, qu'elles n'ont ni ſemence, ni œufs, ni matrice,

ni conduits ſeminaires, & qu'elles ne s'accouplent point ; de ſorte qu'il prétend que leur generation ne vient que d'une corruption qui s'eſt faite dans le limon. Pline fait un autre ſiſtême pour l'expliquer. Il dit que quand les Anguilles ſe frottent contre les rochers, les raclures qui tombent de leurs corps s'animent dans la ſuite, & donnent la vie à une infinité de petites Anguilles. Ces deux explications de la generation des Anguilles ne me paroiſſent pas faciles à concevoir. Je ſuis même perſuadé que ſi ces deux illuſtres Auteurs étoient actuellement vivans, & que l'anatomie nouvelle leur fût connue, ils ſe garderoient bien d'avancer des choſes auſſi peu vrai-ſemblables.

L'Anguille eſt d'un manger agreable, ce qui fait qu'elle eſt ici fort en uſage. Sa chair eſt tendre, molle & nourriſſante, parcequ'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques. Elle en contient auſſi beaucoup de lentes, de viſqueuſes & groſſieres, qui rendent cette même chair difficile à digerer, & propre à produire pluſieurs mauvais effets que nous avons remarquez. Cependant l'Anguille qui a été ſalée pour la garder, ne produit pas tant tous ces mauvais effets, parcequ'une partie de ſon phlegme viſqueux & groſſier, a été attenuée & diviſée par le ſel.

On mange les Anguilles ou rôties, ou bouillies. Celles qui ont été rôties me paroiſſent plus ſalutaires que les autres ; la raiſon en eſt que par cette maniere de les préparer, on les prive davantage de leur phlegme viſqueux que par l'autre. On doit auſſi les aſſaiſonner beaucoup, & boire de bon vin pardeſſus pour aider à la coction de ce phlegme dans l'eſtomac.

La graiſſe de l'Anguille eſt eſtimée propre pour ôter les taches de la petite verole, pour guerir les hemorroïdes, & pour faire croître les cheveux. On la met auſſi dans l'oreille pour la ſurdité. Graiſſe d'Anguille.

Peau. Mucilage. On fait un Mucilage avec la peau d'Anguille ; en la mettant tremper & bouillir dans de l'eau. Ce mucilage appliqué sur les tumeurs, les amollit & les resout. Il est propre pour les hernies.

Etimologie. L'Anguille en Latin, *Anguilla ab angue*, Serpent, parceque ce poisson est fait comme un Serpent, & même il pourroit être appellé Serpent d'eau.

CHAPITRE XLVI.

De la Tanche.

Especes. IL y a deux especes de Tanches, une de mer, appellée en Latin, *Merula seu Tinca marina* : on ne s'en sert point parmi les aliments ; l'autre d'eau douce, & fort connue dans les poissonneries. Il s'en trouve de differentes grosseurs. On en voit de grosses comme des Carpes, qui renferment dans leurs têtes de petites pierres employées en Medecine pour amortir les acides, pour arrêter les cours de ventre, pour fortifier l'estomac, pour pousser par les urines, & pour chasser la pierre du rein & de la vessie.

Choix. La Tanche doit être choisie tendre, grasse, & bien nourrie. Elle est aussi d'une saveur plus ou moins agreable, suivant qu'elle habite dans une eau plus ou moins claire & limpide.

Bons effets. La Tanche nourrit médiocrement. Elle est estimée propre, étant appliquée au poignet, ou à la plante des pieds, pour calmer l'ardeur de la fiévre, & pour faire sortir le venin au dehors. On la met

aussi sur la tête pour adoucir les douleurs de cette partie. Enfin on l'applique sur le nombril pour la jaunisse. On employe le Fiel de la Tanche pour les maladies des oreilles.

L'usage de la Tanche est condamné par plusieurs Médecins, à cause d'un suc visqueux, grossier & excrementiel qu'ils assûrent qu'elle produit. On dit encore qu'elle cause des fiévres & des obstructions. Pour moi, je n'estime pas que ce poisson soit le plus salutaire de tous; mais je ne le crois point si pernicieux. Mauvais effets.

La Tanche contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme. Principes.

Elle convient en tout temps, aux jeunes gens bilieux, qui ont un bon estomac; pourvû neanmoins qu'ils en usent moderément. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LA Tanche est un poisson assez estimé pour son goût. Il habite plus volontiers dans les eaux dormantes & bourbeuses que dans celles qui sont bien claires, & qui coulent avec rapidité. C'est pourquoi on le trouve plus ordinairement dans les étangs, dans les lacs & dans les marais, que dans les rivieres. Il se rencontre neanmoins quelquefois dans les rivieres, mais principalement dans les endroits où elles sont pleines de boue & de limon dont il se nourrit; & c'est ce qui fait que son usage est condamné par plusieurs Auteurs. Il est appellé en Latin par quelques-uns, *Piscis ignobilis, vilis, & pauperiorum cibus*; & Au-

ſon iusle nomme *Vulgi ſolatium*; ce qui marque le peu de cas qu'on en faiſoit parmi les Anciens. Il eſt aujourd'hui fort en uſage parmi les aliments, & l'experience nous fait connoître que quoiqu'il ſe nourriſſe d'aliments ſales & bourbeux, il ne laiſſe pas d'être d'une ſaveur aſſez agreable, & qu'il ne produit pas plus de mauvais effets que la Carpe, & pluſieurs autres poiſſons de la même nature.

La Tanche ſe trouve preſque par-tout. Il y a une ſi grande liaiſon entr'elle & le Brochet, à ce que quelques Auteurs rapportent, que quoique ce dernier ravage & mange tout ce qu'il trouve, il fait pourtant grace à la Tanche, comme à ſon amie.

Etimologie. La Tanche en Latin, *Tinca*, *quaſi tincta*. En effet, elle a une couleur qui eſt aſſez differente de celle de la plûpart des autres poiſſons.

CHAPITRE XLVII.

De la Truite.

Eſpeces. IL y a pluſieurs eſpeces de Truites qui different par le lieu où elles habitent, par leur couleur & par leur grandeur. Les unes ſe trouvent dans les rivieres profondes & rapides, les autres dans les lacs. Les unes ont une couleur noirâtre, & les autres ſont rougeâtres, ou plûtôt d'une couleur dorée, ce qui fait qu'elles ſont appellées en Latin, *Aurata*. Enfin il y en a une autre eſpece plus grande que les autres, appellée Truite ſaumonée, parce-qu'elle a beaucoup de reſſemblance avec le Saumon, par la figure de ſes parties

externes & internes. Elle n'eſt pas tout-à-fait ſi grande que le Saumon, & elle eſt plus eſtimée pour ſon goût exquis que les autres eſpeces de Truites. Ces dernieres ont auſſi beaucoup de rapport avec le Saumon en pluſieurs choſes ; mais elles n'en ont pas tant que la Truite ſaumonée. Les Truites doivent être choiſies graſſes, bien nourries, d'une chair rougeâtre, ferme, friable, ſavoureuſe, exempte de viſcoſité. Elles doivent auſſi avoir été priſes dans une eau claire, pure & limpide. Choix.

Elles fourniſſent un bon ſuc ; elles ſe digerent facilement, & elles augmentent l'humeur ſeminale. Bons effets.

Elles ſe gâtent & ſe corrompent aiſément ; c'eſt pourquoi elles ne doivent être gardées au ſortir de l'eau que le moins qu'il ſe pourra. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de ſel volatile, & mediocrement de phlegme. Principes.

Elles conviennent en Eté, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Truite eſt un poiſſon d'un goût excellent. Il eſt couvert de petites écailles marquetées pour l'ordinaire de taches rouges, comme on le peut voir par ce vers :

Purpureiſque ſalar ſtellatis tergora guttis.

Ce poiſſon nage avec beaucoup d'agilité & de viteſſe. On prétend que quand il entend le tonnerre, il en eſt tellement épouvanté qu'il demeure

comme immobile. Il mange des vers, de l'écume de riviere, des limaçons, & d'autres insectes. Il se nourrit aussi de petits poissons, & il les poursuit avec tant de force & d'avidité du fond de l'eau jusqu'à la surface, qu'il se jette quelquefois dans de petis bateaux qu'il rencontre à son passage.

La Truite, outre qu'elle est agreable au goût, comme nous l'avons déja remarqué, produit un bon suc, & plusieurs autres effets semblables ; la raison en est qu'elle est presque toujours en mouvement, qu'elle vit de bons aliments, & qu'elle habite ordinairement dans des eaux claires & limpide : ce qui fait que sa chair est peu chargée d'humeurs grossieres & visqueuses, qu'elle est friable, & facile à digerer. Cependant cette même chair se gâte & se corrompt tres-aisément, parce qu'étant peu resserrée en ses parties, elle cede facilement à l'effort de l'air qui y excite une fermentation, & qui détruit en peu de temps le premier arrangement de ses parties.

La Truite est en Eté plus delicieuse qu'en toute autre saison ; mais en Hyver, elle perd presque tout son bon goût. On l'accommode, & on la cuit de plusieurs manieres differentes, on la fait ou bouillir, ou frire, ou rôtir. On la met aussi en pâte, où elle est excellente. Quelques-uns la salent pour la conserver plus long-temps, & pour la transporter d'un lieu dans un autre.

La Graisse de la Truite est adoucissante, resolutive, propre pour les hemorroïdes, pour les autres maladies de l'Anus, & pour les crevasses du sein.

La Truite en Latin, *Trutta*, *à trudendo*, *quasi Trusilis*; c'est-à-dire qui repousse avec force, parcequ'elle nage souvent contre le courant de l'eau, & qu'elle repousse les vagues avec une force incroyable.

Autre es- Il y a une autre espece de Truite peu differente

de celles dont nous avons parlé. Elle se nomme en François, *ombre*; & en Latin, *Thymallus*, *à thymi odore*, parcequ'elle a une odeur de thym. Sa chair est delicieuse, facile à digerer, d'un bon suc, & si salutaire, qu'en quelques endroits on en permet l'usage aux malades. Elle a assez de ressemblance par sa figure aux Truites ordinaires. Elle habite comme elles dans des eaux pures & nettes. Elle vit des mêmes aliments; & on l'estime davantage en quelques pays pour son bon goût, que les autres especes de Truites. Sa graisse est propre pour les taches de la petite verole, pour la surdité, pour les bruissements d'oreille, pour les taches & les cataractes des yeux.

pece de Truite, appellée en François, ombre.

CHAPITRE LXVIII.

De la Barbotte.

CE Poisson doit être choisi bien nourri, d'une chair tendre, blanche & delicate. Choix.

Il nourrit mediocrement, & il se digere assez aisément. Bons effets.

Il a une chair un peu molle, & visqueuse. Ses œufs, aussi bien que ceux du Barbot, ne sont point bons à manger: car ils purgent par haut & par bas. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile. Principes.

Il convient en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Le tems l'âge, & le temperament,

REMARQUES.

LA Barbotte est un petit poisson de riviere fort connu dans les poissonneries. Elle vit de

boue & d'écume. Plusieurs personnes ne l'estiment pas beaucoup, parcequ'ils prétendent qu'il conserve la saveur des ordures dont il s'est nourri.

Son foye est agreable au goût, & fort grand par rapport à la grandeur du reste de son corps. Quelques Auteurs assûrent qu'il n'y a que cette partie de ce poisson qui fournisse un bon aliment.

Etimologie. La Barbotte est ainsi appellée, parcequ'elle barbotte dans l'eau trouble.

CHAPITRE XLIX.

Du Goujon.

Especes. IL y a deux especes de Goujon, l'un de mer, & l'autre de riviere. Celui de mer se divise encore en deux autres, dont l'une est blanche; & l'autre noire. Elles sont toutes deux de bon goût: la blanche cependant l'emporte par-dessus la noire. Choix. Le Goujon de mer & celui de riviere doivent être choisis longs & menus, & le plus gros Goujon est ordinairement œuvé, & n'a pas à beaucoup prés une saveur si agreable que le petit Goujon, tel qu'on le vient de marquer.

Bons effets. Le Goujon nourrit mediocrement; il produit un bon suc, se digere facilement, & il excite l'urine. Plusieurs Auteurs assûrent que son usage peut être permis aux personnes convalescentes.

Mauvais effets. Il ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use immoderément.

Principes. Il contient beaucoup de sel volatile, & mediocrement de phlegme, & d'huile.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Goujon de mer, quoique d'un bon goût, & d'un ſuc louable, eſt cependant peu en uſage. Pour celui de riviere, il eſt fort connu dans les poiſſonneries, & il y eſt même à vil prix. Il eſt long & gros comme le pouce, & couvert de petites écailles. Il ſe trouve dans les lacs & dans les rivieres. Il habite principalement vers le fond, dans la boue : c'eſt pourquoi il eſt appellé en Latin par quelques Auteurs, *Fundulus*. Il ſe nourrit d'algue, de mouſſe, de petites ſenſues qu'il trouve dans les lacs. On dit auſſi qu'il mange les cadavres des hommes qui ont été noyez : ce qui fait qu'il eſt encore appellé par quelques-uns, ἀνθρωποφάγος, Antropoſage.

La chair de Goujon eſt molle, peu reſſerrée en ſes parties, & peu chargée d'humeurs viſqueuſes & groſſieres : c'eſt pourquoi ce poiſſon eſt facile à digerer, & d'une ſaveur agreable.

Le Goujon en Latin, *Gobius*, *à* κωβιός, qui ſignifie la même choſe. Etimologie.

CHAPITRE L.

De l'Eperlan.

ON doit choiſir l'Eperlan beau, luiſant, de couleur de perle, d'une chair tendre, delicate, & ſentant la violette. Ce poiſſon, auſſi bien que le Goujon doit encore être aſſez petit, car il a pour lors un meilleur goût. Choix.

L'Eperlan nourrit mediocrement, il ſe digere facilement; il eſt eſtimé aperitif, & Bons effets.

propre pour la pierre & pour la gravelle.

Mauvais effets. On ne remarque point qu'il produise de mauvais effets.

Principes. L'Eperlan contient un peu plus de sel volatile que le Goujon, mediocrement d'huile & de phlegme.

Le tems, l'age, & le temperament. Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge, & de temperament.

REMARQUES.

L'Eperlan est un petit poisson qui naît dans la mer, & qui monte dans les rivieres où on le pêche. Il se trouve en grande quantité dans la riviere de Seine vers Rouen. On nous l'apporte ordinairement lié sur de petits paniers plats. Ce poisson est long comme le doit, & gros comme le pouce. Il vit de moucherons, de mouches, & d'insectes. Il ressemble beaucoup au Goujon par sa figure & par ses vertus : sa chair est neanmoins plus agreable à cause d'un goût de violette qui lui est particulier. Cette difference de goût marque que les principes de l'Eperlan sont un peu plus exaltez que ceux du Goujon : c'est pourquoi ils produisent un sentiment plus delicat & plus fin sur l'organe du goût.

Etimologie. L'Eperlan en Latin, *Eperlanus, à perlâ*, perle, parcequ'il ressemble par sa couleur à une perle. On l'appelle aussi *Viola marina*, à cause de son odeur de violette.

CHAPITRE LI.

Des Mottelles.

Choix. Les Mottelles doivent être choisies bien nourries, d'une chair blanche, & la

plus ferme qu'il ſe pourra. Celles qui ont été priſes dans les rivieres nettes & rapides, ſont préferables à toutes les autres pour le goût, & pour la ſanté. Choix.

Ce poiſſon nourrit mediocrement, lâche un peu le ventre, tempere l'âcreté des humeurs. Encelius prétend que ſon eſtomac deſſeché, réduit en poudre, & avalé dans le vin, eſt excellent pour faire ſortir l'arierefaix reſté aprés l'acouchement. Dans quelques endroits on employe auſſi cette poudre pour les douleurs de la colique. L'huile diſtilée du foye de ce poiſſon, eſt eſtimée propre contre les cataractes, les nuages, & les taches des yeux. Bons effets

Les Mottelles ſont naturellement un peu viſqueuſes. Mais celles qui ſe trouvent dans les eaux troubles dormantes, ou qui coulent lentement, le ſont bien davantage que les autres. Elles ſont auſſi beaucoup moins agreables, & plus difficiles à digerer. Leurs œufs paſſent pour être pernicieux. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & de ſel volatile. Principes.

Ce poiſſon convient en tout temps, à toute ſorte d'âge, & de temperament; mais plus particulierement aux perſonnes bilieuſes, & qui digerent aiſément. En Suiſſe, où il eſt aſſez commun, on l'eſtime davantage pour ſon bon goût vers le mois de Le tems, l'age, & le temperament.

Septembre; & dans les autres endroits vers les mois d'Avril, & de Mai.

REMARQUES.

LA Mottelle est un petit poisson de riviere, & principalement de lac. Il y en a beaucoup dans le lac de Neuchatel en Suisse : il s'en trouve aussi dans quelques petits ruisseaux de la Bourgogne, dont on fait beaucoup de cas. Ce poisson n'est pas fort commun à Paris.

Il est ordinairement gras comme un Eperlan, il a une peau visqueuse, sans écailles & marquetée, son corps est tortueux, & s'amenuise vers la queue ; sa tête est grande, large, & un peu applatie ; il a quatre ouies, & de petits poils au-dessus, & au-dessous de la gueule ; il manque de dents; mais sa gueule est aussi rude qu'une lime : il est tres gourmand, & aucun poisson pour sa grandeur n'en devore de plus grands. Son estomac est garni de plusieurs appendices. Il se cache tout au fond de l'eau, pour mieux attraper sa proye, & Albertus rapporte à ce sujet, que dans un lac qui se trouve au tour de Constance, on tire avec un ameçon des Mottelles qui sont à trois cent pas de profondeur dans l'eau. Il est à remarquer qu'on les tire quelquefois de l'eau avec des grenouilles qui leur pendent à la gueule, & qui s'y sont attachées comme pour sucer de la nourriture. Ce fait a donné occasion à quelques Auteurs, d'avancer que les Mottelles, s'accouplent par la gueule avec les Grenouilles aquatiques.

La Mottelle est assez estimée pour son goût. Sa chair étant un peu visqueuse, & chargée de sucs huileux & phlegmatiques, on conçoit aisément comment elle adoucit & tempere l'acreté des humeurs : elle lâche le ventre & produit les autres effets qui lui ont été attribuez.

Le foye de ce poisson est grand par rapport au reste de son corps ; il est aussi fort delicat, & d'une saveur exquise.

CHAPITRE LII.

De la Lamproye.

IL y a deux sortes de Lamproye, sçavoir une de mer, & l'autre de riviere. Toutes les deux sont en usage parmi les aliments. Espoces.

Elles doivent être choisies tendres, delicates, grasses, & qui ayent été prises dans des eaux vives, pures & limpides. Choix.

La Lamproye mâle est beaucoup plus estimée que l'autre, parceque sa chair est plus ferme, plus solide, & d'un meilleur goût.

La Lamproye nourrit beaucoup ; elle augmente l'humeur seminale. Sa graisse est émolliante, resolutive & adoucissante. On en frotte le visage & les mains de ceux qui ont la petite verole, pour empêcher qu'il n'y reste des marques. Bons effets.

La chair de la Lamproye se digere difficilement. On prétend que son usage est pernicieux aux personnes qui ont le genre nerveux foible, & qui sont sujettes à la goute & à la gravelle. Mauvais effets.

Ce poisson contient beaucoup d'huile, de sel volatile & de phlegme. Principes.

Il convient principalement dans le Printems, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qui ont un bon estomac, Le tems, l'âge & le temperament.

& dont les humeurs ſont tenues ; mais les vieillards, les phlegmatiques, & ceux qui abondent en humeurs groſſieres doivent s'en abſtenir, ou en uſer ſobrement.

REMARQUES.

LA Lamproye eſt un poiſſon qui a la figure d'une groſſe Anguille. Il eſt gras, & d'un goût exquis. Il étoit autrefois fort eſtimé, & il l'eſt même encore beaucoup ; car on le ſert ſur les meilleures tables. Il habite les lieux pierreux, & il ſe nourrit d'eau & de mouſſe. On dit qu'il ne vit que deux ans, & que peu de temps aprés qu'il a mis au monde ſes petits, il maigrit inſenſiblement, & il meurt.

Lamproye de mer. La Lamproye de mer eſt du nombre de ces poiſſons qui quittent la mer pour quelque temps, & qui y retournent enſuite. En effet, elle en ſort ordinairement au commencement du Printemps, & elle entre dans les rivieres, où elle fait ſes œufs; enſuite elle retourne en ſon premier lieu avec ſes petits dans un certain temps marqué.

Lamproye de riviere. Pour la Lamproye de riviere, elle demeure dans ſon lieu natal, c'eſt-à-dire dans l'eau douce, & on la trouve aſſez ſouvent dans des ruiſſeaux & en des fontaines, où l'eau de la mer ne penetre point. Elle reſſemble par ſa figure & par ſon goût à la Lamproye de mer, & elle n'en differe que par ſa grandeur.

On a remarqué que les Lamproyes dans le Printemps, étoient tendres, delicates & d'un bon manger ; mais que dans tout autre temps elles étoient un peu dures, & coriaſſes, & qu'elles avoient moins de goût. La chair de ce poiſſon eſt fort nourriſſante, par rapport aux parties huileuſes & balſamiques, en quoi elle abonde. Elle ſe digere un peu difficilement, & produit

d'autres mauvais effets ; parceque les ſucs qu'elle contient ſont lents , viſqueux & groſſiers. Cependant on peut dire que la Lamproye eſt encore plus aiſée à digerer que l'Anguille.

On accomode ce poiſſon de pluſieurs manieres differentes. On le fait bouillir ou rôtir, ou frire ; on le met en pâte ; on le ſale auſſi , & on le fume pour le conſerver plus long-temps , & pour le tranſporter plus aiſément d'un lieu en un autre. Quelques Auteurs anciens recommandent de noyer la Lamproye dans le vin , & de l'y laiſſer juſqu'à ce qu'elle y ſoit morte , afin qu'elle ait le temps de dépoſer une certaine malignité qu'ils prétendent qu'elle a. Je ſuis perſuadé que le vin & les aromats conviennent fort bien pour l'aſſaiſonnement de ce poiſſon , non pas par rapport à ſa prétendue malignité, car je la crois imaginaire ; mais parcequ'ils ſervent à rendre la Lamproye plus facile à digerer , en attenuant ſes ſucs lents & viſqueux.

La Lamproye en Latin , *Lampetra* , *à Lambendis petris* ; parce qu'elle leche & ſuce les pierres , les rochers , & la ſurface interieure des vaiſſeaux où elle a été miſe.

Elle eſt encore appellée *Muræna, à μύρω, fluo* ; je coule , parcequ'elle nage ordinairement en grande eau. Etimologie.

CHAPITRE LIII.

Du Saumon.

LE Saumon doit être choiſi nouveau , bien nourri, aſſez gros, d'un âge moyen, d'une chair tendre , friable , rougeâtre , & qui ait été pris dans une riviere pure & limpide. Choix.

Il nourrit beaucoup ; il fortifie ; il reſtau- Bons effets.

re ; il pousse par les urines ; il est pectoral & & resolutif.

Mauvais effets. Il se digere un peu difficilement, & il pese sur l'estomac, principalement quand il est trop vieux.

Principes. Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile, & mediocrement de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge, & de temperament, pourvû qu'on en use moderément.

REMARQUES.

LE Saumon est un poisson de mer d'un fort bon goût. Il est couvert d'écailles assez petites par rapport à la grandeur de son corps. Ces écailles sont marquetées de taches rousses ou jaunes. Il croît beaucoup en longueur & en grosseur, differemment cependant suivant les endroits où il habite. Sa grosseur ordinaire est de deux à trois pieds ; mais on en trouve en quelques lieux qui en ont jusqu'à six. On en a vû aussi qui pesoient depuis vingt-quatre jusqu'à trente-six livres.

Quelques Auteurs rapportent que ce poisson ne vit que d'eau trouble & bourbeuse : cependant plusieurs Pêcheurs ont observé qu'il mangeoit de petits poissons : on en a même trouvé quelquefois dans ses intestins, & il n'est pas vrai-semblable qu'un poisson aussi grand & aussi fort que le Saumon, se puisse substanter uniquement d'eau trouble. D'ailleurs, il n'auroit pas besoin de quantité de dents comme celles qu'il a, s'il pouvoit se passer d'aliments solides.

Quoique le Saumon soit un poisson de mer, comme nous l'avons dit, on le trouve aussi dans les rivieres ; mais principalement dans celles qui se vont décharger immediatement dans la mer,

Il y monte ordinairement au commencement du Printemps. On a remarqué que d'abord il engraissoit beaucoup dans l'eau douce, & que sa chair devenoit plus succulente, & d'un meilleur goût qu'elle n'étoit auparavant ; mais que quand il restoit plus d'un an dans les rivieres, sa chair devenoit pâle, seche, maigre, & d'une saveur peu agreable. Ce poisson vit plusieurs années, & on le peut tenir long-temps hors de l'eau sans qu'il meure.

On mange le Saumon ou frais, ou salé: le frais est d'un goût beaucoup meilleur que le salé; mais il se corrompt aisément. On le sale pour le garder plus long-temps, & pour le transporter en differents endroits. Le Saumon a une chair tendre, friable, & savoureuse ; la raison en est que ce poisson n'habite point dans des eaux bourbeuses, mais dans des rivieres claires & limpides, ou dans la mer ; qu'il est presque toujours en mouvement, & qu'il vit de bons aliments. Cette même chair abonde en sels volatiles, & en principes huileux & balsamiques, qui la rendent propre à nourrir beaucoup, à fortifier, & à produire plusieurs autres effets semblables. Cependant on en doit user sobrement, parcequ'étant assez grasse, elle cause quelquefois des nausées & des indigestions. On doit aussi choisir le Saumon d'un âge moyen, & non point trop vieux, parcequ'en ce dernier cas sa chair devient seche, massive, pesante sur l'estomac, & difficile à digerer.

Le Saumon en Latin, *Salmo, à sale*, sel, parcequ'on le sale pour le garder; ou bien, *à saliendo*, sauter, parcequ'il saute avec beaucoup de force & d'agilité, & qu'il avance presque toujours contre le courant des rivieres. Etimologie.

Il y a une autre espece de Saumon, appellé en Latin ; *Salmero, seu Salmerinus, à Salmone.* Saumon, parcequ'il a beaucoup de ressemblance avec Autre espece de Saumon.

le Saumon ordinaire en plusieurs choses. Il est neanmoins plus petit que lui. Il habite dans les rivieres & dans les lacs, & on le trouve frequemment proche la ville de Trente. Ce poisson tient aussi un peu de la Truite, & il a du moins aussi bon goût qu'elle, & que le Saumon ordinaire. Sa chair est tendre, delicate & friable. Elle n'est point visqueuse; elle est au contraire si facile à digerer, qu'en quelques endroits les Medecins en permettent l'usage aux Malades. Cette chair se corrompt tres-vîte, si on ne la sale. Elle produit à peu prés les mêmes effets que celle du Saumon dont il a été parlé en premier lieu.

Plusieurs prétendent que ce poisson n'est point du tout different du Saumon ordinaire, & qu'il devient par la suite aussi grand que lui. Cependant Jonston en fait une espece differente; & l'on voit bien même par la description que cet Auteur nous donne de sa figure, qu'il y a quelque petite difference entre lui, & le Saumon. D'ailleurs, Gesnere dit avoir consulté un jour un pêcheur fort habile dans son métier, & honnête homme, qui l'avoit assuré que ce poisson ne deviendroit jamais aussi grand que le Saumon ordinaire; quand même on le laisseroit plusieurs années dans une riviere.

CHAPITRE LIV.

Du Merlan.

Choix.

ON doit choisir le Merlan le plus gros qu'il se pourra, tres frais, & d'une chair tendre, ferme & friable.

Bons effets.

Sa chair nourrit mediocrement; elle produit un bon suc; elle est legere sur l'estomac, & facile à digerer.

Le

Le Merlan eſt un des poiſſons que nous onnoiſſons qui produiſe le moins de mauais effets. Il y a même des perſonnes qui n mangent avec excés, & qui ne s'en trouent point incommodées ; c'eſt pourquoi 'on peut permettre en toute ſureté l'uſage le ce poiſſon aux malades & aux convaeſcents. Mauvais effets.

Il contient beaucoup de ſel volatile, & le phlegme, mediocrement d'huile. Principes.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LE Merlan eſt un poiſſon de mer qui monte ſouvent vers les rivages. Il eſt fort connu en France ; & quoiqu'il y ſoit tres-commun, il ne laiſſe pas d'y être eſtimé pour ſon bon goût. Il ſe nourrit de petits poiſſons, & de tout ce qu'il trouve dans la mer. Sa chair eſt fort ſalutaire ; la raiſon en eſt qu'elle n'eſt point chargée de ſucs viſqueux; que ſes principes ſont ſuffiſamment exaltez, & qu'elle eſt peu reſſerrée en ſes parties : ce qui fait qu'elle eſt friable, legere, & facile à digerer.

On trouve dans la tête du Merlan deux petites pierres oblongues. Elles ſont aperitives, propres pour la colique nephretique, pour chaſſer la pierre du rein & de la veſſie, & pour arrêter le cours de ventre. On les prépare en les broyant ſur le porphyre. La doſe en eſt depuis dix grains juſqu'à quarante. Pierres de la tête du Merlan. Vertus. Doſe.

CHAPITRE LV.

Du Maquereau.

Choix. LE Maquereau doit être choisi tres-frais, & fort gros. Le laité est incomparablement meilleur que l'autre, pour le goût, & pour la santé.

Bons effets. Il nourrit beaucoup. Sa chair est estimée resolutive & aperitive.

Mauvais effets. Elle produit des sucs visqueux & grossiers ; & elle se digere un peu difficilement.

Etimologie. Elle contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient dans le Printemps & dans l'Eté aux jeunes gens d'un bon temperament, & dont l'estomac digere facilement.

REMARQUES.

LE Maquereau est un poisson tres-connu. Il se rencontre en grande abondance dans presque toutes les mers, mais jamais dans l'eau douce, suivant les observations de plusieurs Auteurs. On le trouve ordinairement dans le sable, & entre les pierres, sur le rivage. On le pêche pendant qu'il est de la grosseur où nous le voyons : car aprés ce temps il devient beaucoup plus gros, & il n'est plus reconnoissable de ce qu'il étoit auparavant.

Ce poisson est fort en usage en France à cause de son bon goût ; mais seulement pendant une certaine saison de l'année : car aprés ce temps-là on n'en voit plus. On le sale afin de le garder ; mais il n'est plus en cet état d'une saveur aussi

agreable qu'il l'étoit auparavant. On trouve de ce dernier en toute ſorte de temps; mais il échauffe beaucoup, & il fournit un mauvais aliment.

Tous les Auteurs qui ont parlé du Maquereau, le mettent au nombre des poiſſons qui ſont d'un mauvais ſuc. A la verité il a une chair peu maſſive & viſqueuſe, nourriſſante, mais difficile à digerer. Bellonius blâme la maniere de ceux qui font bouillir le Maquereau pour le manger; & il dit qu'on ne doit manger ce poiſſon que rôti, & mêlé avec des aſſaiſonnemens qui aident à ſa digeſtion dans l'eſtomac. Il eſt certain qu'en le rôtiſſant on le prive davantage des ſucs viſqueux & groſſiers qu'il contient naturellement.

Le Maquereau en Latin, *Scomber*, *à σκόμβρος*, qui veut dire la même choſe; & l'on prétend que le mot Francois de Maquereau a été donné à ce poiſſon, parcequ'auſſi-tôt que le Printemps eſt venu, il ſuit les petites Aloſes, qui ſont communement appellées Vierges, & il les conduit à leurs mâles. Etimologie.

CHAPITRE LVI.

De l'Eturgeon.

IL doit être choiſi jeune, bien nourri, le plus tendre qu'il ſe pourra, & qui ait été pris dans les rivieres. Choix.

Il nourrit beaucoup; il fournit un aliment ſolide & durable; il lâche un peu le ventre. Ses os étant pulveriſez, & pris au au poids d'une dragme, ſont eſtimez aperitifs, & propres pour les rumatiſmes, & pour la gravelle. On retire de ce poiſſon une colle plus difficile à ſe diſſoudre que la commune, mais qui produit le même Bons effets.

effet qu'elle, quand une fois elle a été dissoute.

Mauvais effets. La chair de l'Eturgeon est ordinairement un peu dure, coriasse, grasse, & difficile à digerer : c'est pourquoi son usage est préjudiciable aux personnes foibles & delicates, aux malades & aux convalescents.

Principes. L'Eturgeon contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient mediocrement pris en tout temps, aux jeunes gens forts, robustes, qui ont un bon estomac, & qui sont accoutumez à faire beaucoup d'exercice.

REMARQUES.

L'Eturgeon est un grand poisson qui habite tantôt dans la mer, & tantôt dans les rivieres. Il est d'un goût excellent. Il engraisse beaucoup dans les rivieres, & il y devient plus delicieux que s'il avoit toujours demeuré dans la mer. Il pese ordinairement environ cent livres ; mais il y en a quelquefois qui pesent le double. Ce poisson est d'une force si grande, que quand il a frappé avec sa queue une personne, quelque vigoureuse qu'elle soit, il la renverse par terre. On dit aussi qu'il rompt assez souvent les filets où il a été attrapé. On ne le trouve point dans les étangs; car il n'y peut vivre long-temps. Comme il n'a pas de dents, il ne mange point de poissons, mais il se nourrit d'ordures, & d'écume de mer.

L'Eturgeon est fort rare en France. On le sale dans les lieux où il se trouve en abondance, & on le transporte en differens endroits. On prétend que le ventre est la partie de ce poisson la plus delicate. L'éturgeon étoit autrefois beaucoup esti-

mé parmi les Romains. Sa chair nourrit beaucoup, & produit un aliment ſolide, parcequ'elle contient des ſucs épais & groſſiers, qui s'étant une fois attachez aux parties ſolides, ne s'en ſeparent enſuite que difficilement. Cependant ces mêmes ſucs rendent la chair de l'Eturgeon difficile à digerer, & propre à produire d'autres mauvais effets. Elle lâche le ventre, parcequ'étant fort graſſe, elle relâche & debilite les fibres de l'eſtomac & des inteſtins.

CHAPITRE LVII.

Du Haran.

LE Haran doit être choiſi tres-frais, gras, bien nourri, d'une chair blanche, & friable. Choix.

Il nourrit mediocrement ; il ſe digere facilement, & il produit un aſſez bon ſuc. Quelques-uns appliquent le Haran ſalé ſur la plante du pied pour faire ceſſer la fievre. Bons effets.

Le Haran ſalé ſe digere difficilement ; il fournit un mauvais aliment ; il échaufe beaucoup ; il donne des rapports deſagreables ; il excite la ſoif, & rend les humeurs âcres & picotantes. Le Haran ſoré eſt encore plus pernicieux ; il eſt plus dur, plus ſec, plus difficile à digerer, & il produit un plus mauvais ſuc. Mauvais effets.

Le Haran contient beaucoup d'huile & de ſel volatile. Principes.

Le Haran frais convient en tems froid, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

Pour le Haran foré & le falé, ils font pernicieux aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux; & ils ne conviennent même à aucun temperament, à moins que l'on n'en ufe avec la derniere moderation.

REMARQUES.

IL n'y a point de poiffon en France plus commun que le Haran. il fe rencontre en grande quantité dans la mer vers l'Ecoffe, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Dannemarc. Il multiplie beaucoup; & les Harans s'attroupent quelquefois en fi grand nombre, qu'ils s'oppofent & refiftent au paffage des vaiffeaux. Comme ils font fort abondans, on en retire toujours beaucoup de la mer à chaque fois qu'on en pêche : & c'eft ce qui fait qu'ils font fi communs. Ce poiffon ne vit que peu de temps hors de l'eau. Il luit la nuit, & il donne une certaine lueur à l'eau, qui fait paroître comme s'il éclairoit. C'eft alors que les Pêcheurs attrapent les Harans avec plus de facilité. En effet, on a toujours remarqué que la pêche de ces poiffons étoit plus heureufe & plus abondante de nuit que de jour.

Le Haran frais. Le Haran frais eft d'un affez bon goût. Il produit auffi quelques bons effets : parceque fa chair eft tendre, peu refferrée en fes parties, peu vifqueufe, & fuffifamment chargée de principes huileux & balfamiques, & de fels volatiles. Quant au Haran qu'on a falé pour le garder, il eft moins falutaire que le frais, non feulement parceque le fel l'a rendu âcre & propre à produire des humeurs de la même nature, mais encore parcequ'il a infenfiblement perdu une bonne partie de fes humiditez : ce qui fait qu'il ne fe digere plus fi aifément. Cependant il eft moins mauvais que le Haran foré, parceque ce dernier eft encore plus

Haran falé.

Haran foré.

ſec, plus âcre, & moins chargé d'humiditez que l'autre.

Le Haran en Latin, *Halec*, *à* ἅλς, *ſal*, ſel; *vel ab* ἅλικις, *aut ab* ἁλυκὸν, *ſalſamentum*, ſalure, parce-qu'on a coûtume de ſaler le Haran, & de le mettre dans de la ſaumure pour le garder. Etimologie.

CHAPITRE LVIII.

De la Sardine.

LA Sardine doit être choiſie jeune, tendre, bien nourrie, recente, & qui ait été priſe dans les mois de Mars & d'Avril. Choix.

Elle nourrit mediocrement; elle lâche un peu le ventre; elle produit un aſſez bon ſuc; elle eſt reſolutive, propre pour les tumeurs des gencives, & pour les varices, étant écraſée & appliquée deſſus. Bons effets.

Quand elle a été ſalée, elle échaufe beaucoup, elle excite la ſoif, & elle rend les humeurs âcres & picotantes. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile, & de ſel volatile. Principes.

Etant fraîche elle convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament; mais quand elle a été ſalée, on en doit uſer avec plus de moderation, & principalement les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Sardine eſt un petit poiſſon aſſez connu. On la trouve communement dans la mer Mediterranée. Elle reſſemble beaucoup à l'Enchois;

mais elle eſt plus grande & plus épaiſſe que lui, Elle a encore beaucoup de reſſemblance avec une jeune Aloſe, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle a moins de largeur que l'Aloſe. Elle ſe nourrit d'ordures qu'elle trouve dans la mer. Les Sardines courent de côté & d'autre en grande troupe, tantôt elle ſe trouvent au milieu de la mer, tantôt vers le rivage, tantôt vers les rochers & les pierres, comme on le peut voir par ces vers :

Et curvis habitant ſcopulis, & littora viſunt,

Atque catervatim percurrunt æquoris undas,

Alternantque imas ponti, curruntque per æquor.
Hoſpitium mutant ſemper, pontoque vagantur.

Sardine fraîche & ſalée.

La Sardine étant fraîche & nouvelle, eſt un manger delicieux, mais elle perd un peu de ſon bon goût quand elle a été ſalée. Elle Produit en cet état à peu prés les mêmes inconveniens que le Haran ſalé, avec cette difference neanmoins qu'elle eſt d'un goût beaucoup plus relevé & plus agreable que lui. Les beuveurs s'en ſervent même comme d'un mets excellent, parcequ'elle leur fait trouver le vin bon, & qu'elle les excite à boire. On la peut mettre au nombre des alimens qui ſont plus agreables qu'utiles & ſalutaires Il y a peu de Nations à qui la Sardine ſoit inconnue : car dans les lieux où il n'y en peut point avoir de fraîche & de recente, on y en tranſporte de ſalée.

Etimologie.

La Sardine en Latin, *Sarda*, ou *Sardina*, parcequ'autrefois on en tranſportoit beaucoup de la Sardaigne en differens endroits.

CHAPITRE LIX.

De l'Enchois.

ON doit choisir l'Enchois tendre, nouveau, blanc en dehors, rouge en dedans, petit, bien nourri, & d'une chair ferme. Choix.

L'Enchois est aperitif; il fortifie l'estomac, & il excite l'appetit. Bons effets.

Quand on en use avec excés, il échauffe beaucoup; & il rend les humeurs âcres, & picotantes. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile. Principes.

Il convient en Hyver aux vieillards, aux phlegmatiques, aux melancoliques, & à ceux qui ne digerent qu'avec peine, mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir, ou en user tres-sobrement. Le tems, l'âge. & le temperament.

REMARQUES.

L'Enchois est un petit poisson de mer gros & long à peu prés comme le doit. On le pêche en differens endroits, comme dans la riviere de Gennes, & en Provence. Il nage ordinairement en troupe d'autres Enchois qui font ensemble un gros peloton fort serré. Ils accourent au feu quand ils en voyent, & l'on s'en sert comme d'un appas pour les attirer. Mais on prétend que ceux qui ont été pris de cette maniere sont plus mous que les autres. On les sale aprés leur avoir ôté la tête & les entrailles qui se corrompent aisément.

Ce petit poisson est fort usité en France pour

son goût exquis. On le mêle dans les sauces ; il aide à la digestion, & il fortifie l'estomac par ses principes volatiles & salins qui excitent dans cette partie une chaleur douce & temperée, & qui divisent & attenuent les aliments qui y sont contenus. Cependant quand on en use avec excés, il rarefie trop fortement les humeurs par ces mêmes principes, & il produit par ce moyen les mauvais effets que nous avons marquez.

Etimologie. L'Enchois est appellé en Latin, *Apua*. Ce nom lui convient en particulier ; mais on le donne aussi en general aux tres-petits poissons, comme

Melette. à la Sardine, & à la Melette, qui est un petit poisson qu'on mange fort communément en Languedoc, & qui a les mêmes vertus que l'Enchois.

CHAPITRE LX.

De la Plie, & du Quarelet.

Choix. On les doit choisir tres-frais, épais & d'une chair blanche.

Bons effets. Ils nourrissent beaucoup ; ils fournissent un bon suc ; ils se digerent facilement ; ils adoucissent les âcretez de la poitrine ; & ils lâchent le ventre.

Mauvais effets. Leur chair est un peu visqueuse ; cependant on ne remarque point qu'elle produise de mauvais effets, à moins qu'on n'en use avec excés. On dit que quand ces poissons commencent à se pourrir & à sentir mauvais, ils purgent par le ventre.

Principes. Ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & mediocrement de sel volatile.

Ils conviennent en tout temps à toute

sorte d'âge & de temperemment, & principalement aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. l'age, & le temperament.

REMARQUES.

LA Plie & le Quarelet sont deux poissons de même genre. On les appelle l'un & l'autre en Latin, *Passer lævis*, , pour les differencier d'un autre espece de *Passer* qu'on nomme *Squammosus*, dont nous parlerons dans le Chapitre suivant.

La Plie est plus grande que le Quarelet. Pour ce dernier, il est ainsi appellé, parcequ'il a une forme quarrée. Il est aussi nommé en Latin, *Quadratulus*, pour la même raison.

On trouve ces deux poissons dans la mer & dans l'eau douce. Neanmoins ils se rencontrent en plus grande quantité dans la mer que par-tout ailleurs. Ils sont fort connus dans les poissonneries. Leur chair nourrit beaucoup, & elle adoucit les âcretez de la poitrine, parcequ'elle contient un suc huileux, visqueux & balsamique, propre à s'attacher aux parties solides, & à embarasser les sels âcres qui picotoient les poûmons. Elle lâche aussi le ventre par le secours de ce même suc qui relâche un peu les fibres de l'estomac & des intestins, qui rend les voyes plus coulantes, & qui amollit & liquifie les matieres grossieres contenus dans les intestins.

Ces poissons sont appellez en Latin, *Passeres*, *quia parte supinâ albicant, pronâ fusci sunt, & terrei coloris, instar passerum avium.* On les appelloit encore autrefois, *Pectines, forsan quòd spina eorum recta, & parallela pectinis instrumenti, quo capilli pectuntur, speciem præ se ferant.* Etimologie.

CHAPITRE LXI.

De la Limande, du Flez, & du Fletelet.

Choix. CEs poiſſons doivent être choiſis nouveaux, épais, d'une chair blanche & la plus ferme qu'il ſe pourra.

Bons effets. Ils nourriſſent beaucoup ; ils ſont pectoraux, & propres à adoucir les acretez de la poitrine ; ils lâchent le ventre.

Mauvais effets. Ils ne produiſent point de mauvais effets à moins qu'on n'en uſe avec excés.

Principes. Ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & mediocrement de ſel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ils conviennent en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LA Limande, le Flez & le Fletelet ſont trois poiſſons de mer appellez en Latin, *Paſſeres ſquammoſi*. La Limande eſt de tous les trois le plus agreable au goût. Sa figure a beaucoup de reſſemblance avec celle de la Sole. Elle eſt platte, mediocrement large, & garnie de petites écailles rudes, & fortement attachées à ſa peau. (Limande.)

Flez. Le Flez eſt couvert de petites écailles noires, marbrées de rouge. Il reſſemble beaucoup par ſa figure au Quarelet ; il eſt neanmoins plus petit que lui.

Fletelet. Enfin le Fletelet ne differe du Flez qu'en ce qu'il eſt moins grand.

Ces trois poiſſons ſont fort employez parmi les aliments. Ils ont ordinairement une chair molle, blanche, & tout-à-fait ſemblable à celle du Quarelet & de la Plie. Ils produiſent auſſi les mêmes

effets. Nous n'expliquerons donc point ici leurs vertus, puisque nous ne ferions que repeter ce que nous avons déja dit dans le Chapitre précedent.

CHAPITRE LXII.

De la Sole.

ELle doit être choisie fraîche, épaisse & ferme. Choix.

Elle nourrit beaucoup; elle produit un bon suc; elle se digere facilement. Sa tête sechée & pulverisée, est estimée propre pour la pierre, pour la gravelle & pour le scorbut. Bons effets.

Elle ne produit point de mauvais effets, à moins que l'on n'en use immoderément. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile, plus de sel volatile que la limande, & moins de phlegme. Principes.

Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

IL y a peu de poissons d'un goût aussi exquis, & en même temps aussi salutaire que la Sole. C'est pourquoi elle est appellée par quelques-uns, *Perdix marina*, Perdrix de mer. Il s'en trouve de differentes grandeurs ou especes.

La chair de la Sole est tendre, friable, ferme, peu chargée de sucs visqueux & grossiers; & elle contient une juste proportion de principes huileux & salins: C'est ce qui fait qu'elle est d'un goût si relevé & si agreable, & qu'elle produit tous les bons effets que nous lui avons attribuez.

Etimologie. La Sole en Latin, *Solea*, parcequ'elle a quelque ressemblance par sa figure à une semelle de soulier que l'on nomme aussi *solea*.

Elle est encore appellée en Latin, *Buglossus*, & en Grec βούγλωσσον, ἀ βοῦς, *Bos*; Bœuf, γλῶσσα, *lingua*, langue, comme qui diroit langue de Bœuf, parcequ'elle ressemble un peu par sa figure à une langue de Bœuf.

CHAPITRE LXIII.

Du Turbot.

Especes. IL y a de plusieurs especes de Turbot differentes, non seulement par leur grandeur, mais encore en ce que quelques-unes d'entr'elles portent des aiguillons à la tête & vers la queue, & les autres n'en portent point.

Choix. Ce poisson doit être choisi frais, épais, bien nourri, & d'une chair ferme.

Bons effets. Il nourrit beaucoup; il se digere facilement; il produit un bon suc. Sa chair est estimée propre pour les maladies de la rate, étant appliquée dessus.

Mauvais effets. Elle ne produit de mauvais effets qu'autant que l'on en use immoderément.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatile, & mediocrement de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ce poisson convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

JUvenal dans sa quatriéme Satyre nous apprend quel cas les Anciens faisoient du Turbot, par

la deſcription plaiſante qu'il fait d'une aſſemblée de perſonnes d'un goût friand & delicat, convoquée par l'ordre de Domitien. pour donner leur avis ſur la bonté de ce poiſſon. On peut dire qu'il eſt d'un goût exquis : auſſi eſt-il ſervi ſur les meilleurs tables. Il eſt appellé par quelques-uns, *Phaſianus aquaticus*, Phaiſan d'eau, à cauſe de la delicateſſe de ſa chair, qui approche de celle du Phaiſan. Il eſt ſalutaire, & il produit pluſieurs bons effets : la raiſon en eſt que ſa chair eſt mediocrement reſſerrée en ſes parties; qu'elle contient une proportion convenable de principes huileux & ſalins, & qu'elle eſt peu chargée de ſucs viſqueux & groſſiers.

Le Turbot eſt un poiſſon de mer que l'on trouve par-tout, & en tout temps. Il y en a de fort grands dans l'Ocean, & dans la mer Mediterranée. Rondelet dit en avoir vû qui avoient cinq coudées de long, quatre de large, & un pied d'épaiſſeur. Ce poiſſon habite quelquefois autour des terres graſſes, & au bord des rivages, mais le plus ſouvent à l'embouchure des rivieres, où il attend les autres poiſſons au paſſage. Il eſt vorace; il mange les petits poiſſons qu'il rencontre, & ſur-tout les Ecreviſſes qu'il aime beaucoup. Il ſe remue lentement à cauſe de la largeur & de l'étendue de ſon corps.

Le Turbot en Latin, *Rhombus*, parcequ'il eſt large, plat, & de figure rhomboyde, ou en loſange.

CHAPITRE LXIV.

De la Vive.

ELle doit être choiſie bien nourrie, fraiche, d'une chair ferme & friable. Choix.

Elle nourrit beaucoup; elle reſtaure; elle fournit un bon ſuc, & elle ſe digere faci- Bons effets.

lement. Sa chair eſt eſtimée propre pour toutes ſortes de bleſſures venimeuſes, étant appliquées deſſus.

Mauvais effets. Elle ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en uſe avec excés.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatile, & mediocrement de phlegme.

Le tems, l'age, & le temperament. Elle convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LA Vive eſt un poiſſon de mer fort eſtimé. On le ſert ſur les meilleures tables à cauſe de ſon goût exquis. Sa chair eſt ferme, friable, & peu chargée de ſucs viſqueux & groſſiers: c'eſt pourquoi elle ſe digere facilement, & produit les autres effets qui lui ont été attribuez.

La Vive habite ordinairement dans les lieux pierreux & ſablonneux. Elle ſe nourrit de petits poiſſons.

Oëlianus remarque à ſon occaſion une choſe aſſez extraordinaire, & difficile à concevoir; ſçavoir, que quand on la tire avec la main droite, elle reſiſte violamment; mais que quand on y employe la main gauche, elle ſe laiſſe prendre ſans preſque faire de reſiſtance.

Ce poiſſon eſt armé au haut du dos de petits os tranchans & venimeux qui lui ſervent de défenſes contre les Pêcheurs. S'ils en ſont piquez, la partie s'enfle, & la tumeur eſt accompagnée ordinairement d'inflammation, de douleur, & de fievre. Ces petits os n'ont pas même perdu tout leur venin quand l'animal eſt mort: car quand les cuiſiniers s'en piquent par mégarde, il leur arrive preſque les mêmes accidents que ſi l'animal eût été vivant. On peut ſe ſervir pour remede, de

matieres âcres, volatiles, sulphureuses, comme d'esprit de vin, d'un mêlange d'Oignon & de sel, ou bien de la chair même de la Vive. Toutes ces matieres étant appliquées sur la playe, ouvrent les pores de la peau, & elles donnent une issue plus libre aux parties venimeuses qui s'y étoient introduites. Quelques-uns vantent beaucoup dans cette occasion, ou dans quelqu'autre cas pareil, le cerveau de la Vive reduit en cendres, & pris interieurement : mais ils ne considerent pas que la calcination prive le cerveau de ce poisson, de ses sels volatiles, qui sont les plus efficaces pour détruire le venin, & qu'elle réduit ce cerveau en forme de matiere alkaline, propre seulement à absorber quelques acides. Ainsi je crois que le cerveau de la Vive seroit beaucoup plus utile si on le donnoit sans avoir subi l'operation dont on vient de parler.

La Vive en Latin, *Draco*, *à* ὀφθαλμὸς, *oculus*, œil; parceque ce poisson a la vûe fine & aigue. Etimologie.

CHAPITRE LXV.

Du Rouget.

LE Rouget doit être choisi gros, recent, bien nourri, & d'une chair ferme. Choix.

Sa chair se digere facilement. Elle produit un bon suc; elle nourrit beaucoup; elle restaure, & elle rétablit les forces; elle excite l'humeur seminale; elle est estimée propre pour arrêter les cours de ventre. Bons effets.

On ne remarque point qu'elle produise de mauvais effets. Mauvais effets.

Le Rouget contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile, & mediocrement de phlegme. Principes.

Le tems, l'age, & le temperament.

Il convient principalement en hyver, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LE Rouget est un poisson de mer assez connu. Il est armé sur le dos de plusieurs pointes piquantes. Il se nourrit de chair; il mange les petites Ecrevisses, & d'autres petits poissons. Il est plus estimé en Hyver qu'en Eté, soit parcequ'en Hyver il nage en pleine mer, au lieu qu'en Eté il approche du rivage; ce qui fait qu'il se nourrit dans ces deux saisons d'aliments differents; soit parcequ'en Eté, à ce que quelques Auteurs rapportent, il fait ses petits.

La chair du Rouget se digere facilement, parcequ'elle est peu chargée de sucs grossiers. Elle nourrit beaucoup, & elle restaure par le secours de ses parties huileuses & balsamiques, & de ses sels volatiles. Enfin elle est estimée propre pour arrêter le cours de ventre, & elle agit peut-être en cette occasion en calmant par ses principes huileux & embarrassants, la fougue des humeurs âcres & picotantes qui causoient cette incommodité.

Etimologie.

Le Rouget en Latin, *Erytrinus*, *ab* ἐρυθρὸς, *ruber*, rouge, parceque ce poisson est rouge.

Pline l'appelle encore en Latin par la même raison, *Rubellio*.

CHAPITRE LXVI.

De l'Alose.

Choix.

L'Alose doit être choisie tres-fraîche, bien nourrie, d'une chair ferme & delicate, & qui ait été prise dans l'eau douce.

Elle nourrit beaucoup ; elle provoque le ſommeil. On trouve dans la tête de ce poiſſon un Os qui eſt eſtimé propre pour guerir les fievres quartes, pour chaſſer la pierre du rein & de la veſſie, pour pouſſer par les urines, & pour abſorber les aigres: car il eſt Alkali. On prétend encore que l'eſtomac de l'Aloſe deſſeché & réduit en poudre, fortifie l'eſtomac, étant pris interieurement. Bons effets.

La chair de l'Aloſe, principalement quand elle n'eſt pas bien fraîche, a une certaine âcreté qui incommode un peu les Gencives, & qui excite la ſoif. L'Aloſe qui a été priſe dans la mer, a auſſi une chair un peu dure & difficile à digerer. Mauvais effets.

Ce poiſſon contient en toutes ſes parties beaucoup d'huile & de ſel volatile, & mediocrement de phlegme. Principes.

Il convient dans le Printemps, où il eſt meilleur qu'en toute autre ſaiſon, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

L'Aloſe eſt un poiſſon fort connu dans les poiſſonneries. Etant frais, il eſt d'un goût exquis ; mais quand il a eſté gardé un peu trop de temps, il s'eſt excité dans les principes de ſa chair une petite fermentation qui en a apparemment élevé quelques ſels âcres, & qui les a dégagé des particules huileuſes auſquelles ils étoient étroitement unis auparavant, & c'eſt peut-être la raiſon pourquoi l'Aloſe qui n'eſt pas fraîche incommode

lesgencives,& a une âcreté desagreable. Ce poisson étoit peu estimé chez les Anciens, suivant le rapport d'Ausonius, qui marque qu'il n'y avoit que les gens de la lie du peuple qui en mangeassent.

L'Alose est un poisson de mer; mais on la trouve aussi dans les rivieres : car elle y passe ordinairement à l'entrée du Printemps. Elle est au sortir de la mer, maigre, seche, aride, & d'un mauvais goût, mais quand elle a resté quelque temps dans l'eau douce, elle devient grasse, charnue, & d'une saveur agreable. On dit qu'elle craint tellement le tonnerre, qu'elle meurt souvent de peur quand elle l'entend. Rondelet rapporte qu'il en a vû qui au son d'un luth accouroient & sautoient en nageant vers la surface de l'eau.

Alose fraîche & salée.

On sale l'Alose pour la conserver, & pour la transporter en differens endroits; mais elle n'est plus en cet état d'un goût aussi agreable qu'auparavant.

Etimologie.

L'Alose en Latin, *Alosa, ab alendo*, nourrir, parcequ'elle est fort nourrissante.

CHAPITRE LXVII.

De la Raye.

Especes.

IL y a plusieurs sortes de Rayes; les unes ont la peau armée presque par tout de pointes blanches avec des figures d'étoiles sur le dos; & les autres n'ont des pointes qu'à la queue. On pêche à Marseille une espece de Raye fort estimée. Elle est appellée en Latin, *Raya Clavellata*, & en François, Raye bouclée. Elle est d'une couleur noirâtre, plus petite que les autres, plus tendre, & d'un meilleur goût.

l'Ange.

L'Ange est encore une espece de Raye,

dont on fait moins de cas que des autres ; parcequ'elle a un goût fade, & peu agreable. Toutes les Rayes doivent être choisies bien nourries, les plus tendres qu'il se pourra, & qu'on ait laissées mortifier quelque temps avant que de les manger.

La Raye nourrit beaucoup, elle produit même un aliment assez solide & assez durable. Quelques personnes prétendent que son usage excite les ardeurs de Venus, & augmente beaucoup la quantité de l'humeur seminale. Bons effets.

La chair de la Raye est naturellement un peu dure, difficile à digerer, & propre à exciter des vents, & à produire des humeurs lentes & grossieres. La Raye qui n'a point été suffisamment mortifiée, produit encore davantage tous ces mauvais effets. Mauvais effets.

Ce poisson contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatile. Principes.

Il convient en tout temps, aux jeunes gens bilieux & sanguins, & en general à tous ceux qui ont un bon estomac. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Raye est un poisson de mer fort connu, & d'un grand usage parmi les aliments. Il multiplie beaucoup ; c'est pourquoi il est assez commun. Il se nourrit de petits poissons, & il habite dans les lieux bourbeux & fangeux de la mer proche des rivages. On le sale en quelques endroits, & on le fait secher au Soleil, & à la fumée. On le bat même fortement pour le faire secher plus vîte, & quand il est bien sec, on le garde

long-temps sans qu'il se gâte. On le transporte en cet état en differens endroits ; mais c'est un mauvais aliment. On ne se sert point en France de la Raye preparée de cette maniere, à cause de la facilité que l'on a d'y en avoir de nouvelle.

La Raye contient des sucs visqueux & grossiers, qui la rendent difficile à digerer ; mais elle nourrit beaucoup, & elle produit un aliment solide & durable, parceque ces mêmes sucs s'attachent aux vesicules des fibres, de maniere qu'ils ne s'en séparent ensuite que difficilement.

La chair de la Raye étant naturellement un peu dure, coriasse, & difficile à digerer, comme il a déja été dit. On la laisse mortifier quelque tems avant de la manger, & alors elle devient plus tendre, & même d'un meilleur goût, par une petite fermentation qui s'y excite pendant ce tems, & qui en exalte & en desunit les parties de maniere qu'elle cede ensuite plus facilement à l'action du ferment de l'estomac. Il n'est donc pas étonant que l'on mange la Raye à Paris aussi bonne, & quelquefois meilleure que sur les Ports de mer ; puisque le tems du transport ne sert qu'à en augmenter la bonté.

Dents de la Raye. Les Dents de la Raye broyées sur le porphyre, peuvent être employées pour absorber les acides, de même que les yeux d'Ecreville, & toutes les autres matieres alkalines.

Fiel. Le Fiel de la Raye est propre pour les maladies d'oreille.

Foye. Rondelet vante fort le Foye de ce poisson pour les demangeaisons.

Etimologie. La Raye en Latin, *Raya, à radio*, rayon, parcequ'elle a sur le dos des figures d'étoiles.

Quelques-uns tirent l'Etimologie de *Raya, à rubo*, ronce, parcequ'elle porte sur son dos & sur sa queue des pointes semblables à celles des ronces.

La Pastenaque a beaucoup de rapport avec la Raye, elle est aussi bien qu'elle, large, plate, & cartilagineuse; enfin elle lui ressemble tellement, qu'on la prendroit pour une Raye, & même que quelques Auteurs en ont fait une espece de Raye. Sa chair est plus humide, plus tendre & plus aisée à digerer que celle de la Raye: elle a un goût fort agreable, & nourrit mediocrement. La queue de ce poisson est armée en dessus vers son milieu d'une espece de dard long, osseux, trespointu, crenelé, & fort dangereux pour tous les animaux qu'il pique; car peu de tems aprés ils meurent, si l'on n'y remedie au plûtôt. Quelques Auteurs rapportent que sa piqueure est encore fort pernicieuse aux arbres, & qu'elle les fait perir en peu de tems. Pastenaque.

Ce poisson se tient ordinairement aux lieux bourbeux; il se nourrit de la chair des animaux qu'il peut attraper, les perçant avec son dard pour les tuer, & les attirer à lui.

La Torpille est encore un poisson de mer cartilagineux, qui est aussi bien que la Pastenaque d'un bon goût, plus humide & plus aisé à digerer que la Raye. Galien & d'autres Auteurs approuvent fort l'usage de la Torpille parmi les aliments, & prétendent que sa chair entretient une liberté mediocre de ventre. Torpille.

Ce poisson est de figure orbiculaire, si l'on en excepte la queue, il passe rarement cinq ou six livres, sa peau est molle, douce au toucher, jaunâtre sur le dos, & blanche sur le ventre. Il se plaît aussi-bien que la Pastenaque dans les lieux bourbeux. On n'en trouve pas seulement dans la mer, mais encore dans quelques rivieres, comme dans le Nil. Il se cache l'Hyver dans la terre, pour se garentir du froid; il se nourrit de poissons qu'il prend en les engourdissant par une vapeur narcotique qu'il répand. Plusieurs Auteurs assu-

rent qu'il eſt propre pour calmer les douleurs de la tête, & des autres parties du corps, étant appliqué deſſus pendant qu'il eſt encore en vie, car il ne faut pas croire qu'aprés ſa mort, il conſerve toujours cette proprieté, & s'il la conſervoit, tous ceux qui mangent de ce poiſſon s'en appercevroient par la ſtupidité, & la peſanteur où ils tomberoient. Ce qui eſt abſolument contraire à l'experience.

Etimologie. La Torpille en Latin, *Torpedo*, *à torpere*, engourdi à cauſe de ſa vertu narcotique. Elle eſt encore appellée par la même raiſon, *Stupefactor* : par Albertus, par d'autres, *Torpigo*, ou *Terpigo*, qui ſont des corruptions de *torpedo*; & enfin par d'autres, *Stupor ſtupefaciens*, *&* *ſtupeſcor*. On voit que tous ces noms ſignifient la même choſe.

CHAPITRE LXVIII.

Des Calemars, ou Tantede.

Eſpeces. Choix. IL y a deux eſpeces de Calemars; Sçavoir de grands, & de petits. Les petits ſont préferables aux grands, parcequ'ils ont une chair plus tendre, plus aiſée à digerer, & d'un meilleur goût.

Bons effets. Ils nourriſſent beaucoup, produiſent un bon ſuc, fourniſſent un aliment ſolide & durable, & excitent l'appetit.

Mauvais effets. Les Calemars, & principalement les grands, ſe digerent un peu difficilement; leur uſage ne convient point aux paralytiques.

Principes. Ils contiennent beaucoup de ſel volatile & d'huile, & mediocrement de phlegme.

Les

Les grands Calemars donnent, par la diſtilation un peu moins de phlegme que les petits, & ceux-ci contiennent auſſi un peu moins de parties terreuſes que les grands.

Ce poiſſon convient en tout temps aux jeunes gens de quelque temperament qu'ils ſoyent, pourvû qu'ils ayent un bon eſtomac. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

ON fait plus de cas des petits Calemars que des grands, pour les raiſons qui ont été raportées. La chair des uns & des autres produit un bon aliment, parcequ'elle eſt aſſez temperée par rapport à l'union, & à la proportion de ſes principes : elle nourrit puiſſamment ; parceque ſes ſucs ſont d'une nature & d'une conſiſtance à ſe condenſer aiſément dans les parties qui ont beſoin de reparation. Elle eſt auſſi un peu difficile à digerer, & demande un bon eſtomac, particulierement celle des grands Calemars, parceque la tiſſure de ſes parties, eſt un peu ſerrée, & que ſes ſucs ſont un peu viſqueux & groſſiers ; & c'eſt encore par la même raiſon que ſon uſage ne convient point aux paralytiques, dont les humeurs ne ſont déja que trop groſſieres.

Ce poiſſon étoit autrefois fort peu eſtimé à Athenes, peut-être parcequ'il y étoit trop commun ; en effet il y étoit à ſi bas prix, que quand on vouloit exprimer un homme de la derniere pauvreté, on diſoit qu'il n'avoit pas le moyen d'acheter du Calemar. Preſentement on en fait plus de cas dans quelques endroits, où il eſt ſervi ſur les tables les plus delicates. On le fait frire ou bouillir, mais la derniere maniere me paroît la meilleure ; parceque la friture le deſſeche trop, & le rend plus difficile à digerer. On le doit toujours mêler avec

des assaisonnemens qui aident à sa digestion dans l'estomac.

Le Calemar ressemble à la Seche en plusieurs choses, & il en differe en d'autres. Il a un reservoir ou une vessie dans laquelle est contenue une liqueur noire semblable à de l'ancre. On dit que pour se sauver de la vûe de ses ennemis, il laisse répandre cette liqueur qui trouble aussi-tôt l'eau où il nage, & qui le cache parfaitement. Il est naturellement fort peureux ; & c'est peut-être la crainte qui relâchant le sphincter de la vessie, où est contenue la liqueur noire, en occasionne souvent l'écoulement, comme il arrive à quelques personnes timides, dans lesquelles la crainte relâche tellement les sphincters de l'anus, & de la vessie, que l'urine & les excremens sortent involontairement.

Plusieurs Auteurs remarquent que les Calemars outre la faculté de nager, ont encore celle de voler ; & que c'est en volant qu'ils évitent les poissons carnassiers, comme les Loups marins qui aiment beaucoup leur chair, & principalement celle des petits Calemars. Voici ce que dit Oppian à cette occasion.

Lolligo, Milvusque rapax ; & mitis Hyrundo,
Cùm timeant magnum venientem è marmore piscem,
Prosiliunt ponto, scindentes aera branchis.

Les Calemars vivent de petits poissons, d'Ecrevisses, de Langoustes de mer ; ils se trouvent tout au fond de la mer, & ne vont point dans les rivieres.

Etimologie. Le Calemar est ainsi appellé, ou parcequ'il a la figure d'une écritoire appellée *Calamarium*, ou parcequ'on y trouve, aussi-bien que dans une écritoire, ce qui est necessaire pour écrire ; Sçavoir de l'ancre, & un petit dard, qui d'un côté ressemble

à un couteau, ou à un ganif, & de l'autre à une plume.

Le Calemar se nomme en Latin, *Loligo, ab* ἰλὺς, *ater turbidus*, parcequ'il trouble, & noircit l'eau par la liqueur qu'il y répand.

La Seiche, aussi bien que le Calemar, est employée dans les aliments; sa chair est plus dure que celle du Calemar, plus difficile à digerer, & contient à peu prés la même quantité de sel & d'huile; un peu moins de phlegme, & un peu plus de parties terreuses. On mange assez communément ce poisson à Bordeaux, à Lion, à Nantes, & en plusieurs autres Villes de France. On le trouve vers les bords de l'Ocean, & de la mer Mediterranée. Il vit de petits poissons, & quelquefois de gros qu'il a vaincus. Il contient comme le Calemar, une vessie, ou un reservoir rempli d'une liqueur noire qui lui sert aux mêmes usages. Enfin, il a tant de ressemblance avec le Calemar, en plusieurs choses, & particulierement par les effets qu'il produit en qualité d'aliment, que nous n'avons pas jugé à propos d'en faire un Chapitre particulier. Seiche.

Ce poisson est couvert sur le dos d'une espece d'écaille, ou d'os dont on se sert en Medecine pour déterger & dessecher, pour emporter les taches du visage, & pour netoyer les dents. Os de Seiche.

Les œufs de la Seiche étant mangez, passent pour provoquer l'urine, & les mois aux femmes. Oeufs de Seiche.

La Seiche est appellée en Latin, *Sepia*, parcequ'elle jette une espece d'ancre, ou de sanie, que les Grecs appellent, σηπεδόνα. Etimologie.

Le Polype est encore un poisson de mer qui ressemble trop à la Seiche, & au Calemar pour en parler separément. Sa chair est plus dure & plus difficile à digerer, que celle du Calemar; & elle est tout-à-fait semblable à celle de la Seiche. Polype.

Ce poisson a aussi vers son estomac, une vessie

remplie d'une liqueur qui n'eſt pas ſi noire que celle du Calemar, & de la Seiche, mais qui tire ſur le rouge-brun. On le trouve frequemment dans la mer Adriatique ; il ſe nourrit de poiſſons à coquilles, de fruits, d'herbes ; il aime l'huile, & la chair humaine qu'il mange avec delice quand il en peut attraper. Il eſt en uſage en quelques païs, parmi les aliments ; mais comme ſa chair eſt dure & fibreuſe, on la bat, & on la laiſſe mortifier quelque temps. Sa tête eſt d'un goût exquis.

Etimologie. Le Polype en Latin, *Polypus*, *à* πολὺ, *multum*, beaucoup, & ποῦς, *pes*, pié, parceque ce poiſſon a huit pates, qui lui ſervent à nager, à marcher & à approcher de ſa gueule les aliments dont il ſe nourrit.

CHAPITRE LXIX.

Du Loup-marin.

Eſpeces. LA plûpart des Auteurs reconnoiſſent deux eſpeces de Loup marin, le premier, qui a des taches noires, & l'autre qui n'en a point. Ce dernier eſt appellé en Latin, *Lanatus*, ou *Laneus*, à cauſe de la blancheur, & de la delicateſſe de ſa chair. Il eſt auſſi plus eſtimé que l'autre

Choix. pour ſon goût. L'un & l'autre doivent être choiſis aſſez jeunes, parceque leur chair eſt alors plus tendre, plus delicate, & d'un meilleur goût. Ils doivent auſſi avoir été pris en Hyver, & dans des eaux claires & nettes. Rondelet prétend que les meilleurs de tous, ſont ceux qui habitent dans la mer ; il donne le ſecond rang à ceux

qui ſe trouvent dans les étangs marins ; le troiſiéme à ceux que l'on prend à l'embouchûre des rivieres, & le quatriéme à ceux qui ont paſſé dans les rivieres. Cependant il eſt certain que l'eau douce leur donne dans la ſuite une ſaveur beaucoup plus agreable, auſſi-bien qu'à pluſieurs autres poiſſons de mer ; & il n'y a pas lieu de croire que le paſſage de ces poiſſons dans les rivieres, pourvû qu'elles ſoient bien nettes, & qu'ils y trouvent de bons aliments, puiſſe les rendre moins ſains.

Les Loups-marins nourriſſent beaucoup, fourniſſent un bon ſuc, humectent, temperent l'âcreté des humeurs, & tiennent le ventre libre. Quelques Auteurs vantent extraordinairement ce poiſſon pour les ſcrophules ou tumeurs froides, & pour les écrouelles, étant appliqué deſſus. Bons effets.

L'uſage du Loup-marin dans le temps qu'il eſt chargé d'œufs, eſt à rejetter ; parcequ'alors, il produit beaucoup d'humeurs viſqueuſes, & groſſieres, & il ſe digere difficilement. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de ſel volatile. Principes.

Pluſieurs Auteurs aſſurent que dans le mois de Janvier, il eſt meilleur, & plus delicat qu'en aucun autre temps de l'an- Le tems, l'âge, & le temperament.

née ; & que pour lors, son usage convient à toute sorte d'âge, & de temperament.

REMARQUES.

LE Loup-marin est un poisson qui naît dans la mer, & qui passe assez souvent dans les rivieres ; car il aime beaucoup l'eau douce, & il y engraisse considerablement; comme sa chair contient une assez grande quantité de parties aqueuses & huileuses, on conçoit aisément de quelle maniere elle humecte, tempere l'âcreté des humeurs, & tient le ventre libre. Elle fournit aussi un bon aliment, & nourrit beaucoup, parceque ses sucs sont temperez, & d'une consistance propre à se condenser, & à s'attacher aux parties qui ont besoin de reparation. Cette chair est rouge comme celle du Saumon, & aussi estimée que lui en quelques pays. On fait aussi beaucoup de cas de leur laites, de leur tête, & de leur foye.

Bellonius remarque que le Loup-marin, aussibien que le Saumon, de petit & foible, devient tres-grand & tres-fort ; & qu'on en a vû qui pesoient jusqu'à quinze livres. Salvianus en a vû de vingt livres. Les yeux de ce poisson sont grands, son museau est long, il l'ouvre fort grand, & le tient presque toujours beant, pour être plus en état de devorer ce qu'il rencontre ; sa langue est oblongue & osseuse. Dans les Indes on prend facilement le Loup-marin aprés le débordement des rivieres ; car dans le temps qu'elles s'étendent dans les champs, elles l'y portent fort loin ; & quand elles se retirent dans leur lit, elles le laissent à sec & en proye.

Le Loup-marin vit de poissons, d'algue, & de plusieurs autres choses. Jonston rapporte qu'on trouva un jour un serpent dans le ventre d'un. Comme ce poisson a une chair molle & humide,

il eſt meilleur & plus convenable fri ou rôti, que bouilli.

Pluſieurs noms d'animaux terreſtres, ont été donnez aux poiſſons par la reſſemblance qu'ils ont avec eux en quelque choſe : par exemple, le Loup-marin a été ainſi appellé, parcequ'il eſt cruel, vorace & goulu, auſſi-bien que le Loup. En effet, outre qu'il devore tous les poiſſons qu'il peut attraper, il mange encore quantité d'excremens, & de choſes ſales & corrompues. Etimologie.

Il eſt auſſi appellé, *Labrax*, mot Grec latiniſé, qui vient, ſuivant Athenæus παρὰ τὴν λαβρότητα *ab ipſa vehementia*, parcequ'il eſt tres-violent, ou ſuivant Euſtachius de λίαν βόρος *valde vorax*, parcequ'il eſt fort goulu, comme il a déja été dit.

CHAPITRE LXX.

Du Muge, Mujon, ou Mulet.

CE poiſſon peut être diſtingué en deux eſpeces generales, dont une eſt de mer, & l'autre de riviere. Chacune de ces eſpeces ſe diviſe encore chez les Auteurs en pluſieurs autres, que nous ne décrirons point ici ; parceque cela nous meneroit trop loin. Le Mulet de mer eſt préferable à tout autre, pourvû qu'il n'habite point d'endroit ſale & bourbeux, qu'il vive d'aliments purs, & qu'il ne ſoit point gras, car il en devient inſipide ; & de plus, ſa graiſſe a quelque choſe de rebutant, pour le goût, & pour l'eſtomac à qui elle cauſe des ſoulevemens & des nauſées. Eſpeces. Choix.

Bons effets.

Le Mulet qui a les qualitez dont on vient de parler, fournit un bon ſuc, nourrit mediocrement, & ſe diſtribue aiſément. Le fiel de ce poiſſon paſſe pour guerir les douleurs des yeux; ſon eſtomac étant deſſeché & mis en poudre, eſt eſtimé propre pour arrêter le vomiſſement, & pour fortifier l'eſtomac. Enfin, la pierre qui ſe trouve dans ſa tête eſt abſorbante & aperitive; produit les mêmes effets que les yeux d'Ecreviſſes, & ſe donne en même doſe. On fait auſſi avec les œufs de ce poiſſon, la Boutarque qu'on mange en Provence avec de l'huile, & du citron, les jours maigres.

Boutarque.

Mauvais effets.

Le Mulet qui a été pris dans les lacs & dans les eaux bourbeuſes, & qui eſt gras, produit beaucoup d'humeurs groſſieres, viſqueuſes, & ſe digere difficilement.

Principes.

Les Mulets donnent, par la diſtilation, beaucoup d'huile, de ſel volatile, & de phlegme. Ceux de riviere contiennent plus d'huile & de parties aqueuſes que les autres.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Ils conviennent en Automne & en Hyver, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, & qui ont un bon eſtomac.

REMARQUES.

LE Mulet habite dans la mer, les rivieres & les lacs. On en voit de deux ſortes dans les rivieres ; les uns y ont pris naiſſance, & y demeurent toujours ; les autres viennent de la mer, & y retournent au bout d'un certain temps. Ces derniers ſe trouvent frequemment dans la Garone ; dans le Rhone, & dans pluſieurs autres rivieres, où ils ſe plaiſent beaucoup, & où ils engraiſſent conſiderablement; c'eſt particulierement par rapport à cette graiſſe abondante qu'ils y amaſſent, que les Mulets de rivieres, ſont moins eſtimez que ceux de mer : car nous avons déja remarqué que la graiſſe de ces poiſſons étoit mauvaiſe pour le goût, & pour la ſanté.

Le Mulet eſt fort commun dans la mer Méditerranée ; il nage avec tant de viteſſe, que les Pêcheurs, ont ſouvent bien de la peine à le prendre. Il vit d'algue & de limon. Pluſieurs Auteurs aſſurent qu'il ne mange d'aucune chair, & qu'il ne touche pas ſeulement à l'hameçon, quand on y en a attaché. Le Mulet de riviere a une tres-grande quantité de petites arrêtes dangereuſes & incommodes pour ceux qui mangent ce poiſſon. Ces arrêtes ſe trouvent plus groſſes & en moindre quantité dans le Mulet de mer.

Les Mulets de riviere, & qui ſont gras doivent être mangez rôtis ou fris, & mêlez avec quelques aſſaiſonnemens qui aident à leur digeſtion dans l'eſtomac. Pour les Mulets de mer, comme ils ont une chair plus ferme, moins graſſe, & d'un goût plus relevé de quelque maniere qu'on les mange, ils ſont toujours ſalutaires, & ne demandent point tant d'aſſaiſonnement que les autres.

Le Mulet eſt appellé en Latin, *Cephalus*, & en Grec, *κέφαλος*, *ἀ κεφαλὴ*, *caput*, tête, parce qu'il l'a grande, ou de ce que quand il a peur, Etimologie.

il se cache la tête, & semble pour lors être assuré, que le reste de son corps n'est à la vûe de personne. L'os que l'on trouve dans la tête de ce poisson, se nomme en Latin *Echinus*, *&* *Sphondylus*, *ab Echinata specie*, parcequ'il est entouré de pointes comme une chataigne, ou comme un herisson.

Echinus Sphondylus.

Le Mulet est encore nommé en Latin, *Mugil*; & cela suivant quelques Etimologistes, *quòd sit multum agilis*, parcequ'il est fort agile.

Enfin, il est appellé par quelques-uns *Jejunus*, non pas qu'il s'abstienne de toute sorte d'alimens, ce seroit une abstinence un peu forte, mais parcequ'il ne mange point de chair. C'est pour cela, dit Jovius, que les poissons qui comme lui n'en devorent point d'autres, honorent & respectent tres-fort le Mulet, le regardant comme un bon & saint poisson. On ne devinera jamais d'où Jovius avoit si bien appris cette derniere circonstance, qui fait tant d'honneur au Mulet.

CHAPITRE LXXI.

De la Morue.

Choix.

ELle doit être choisie blanche, tendre & la plus nouvelle qu'il se pourra.

Bons effets.

Elle nourrit beaucoup, & elle produit un bon suc.

Celle qui a été salée n'est pas à beaucoup prés d'un aussi bon goût que la nouvelle. Elle est aussi plus difficile à digerer, plus dure, & plus coriasse: quand on ne l'a pas fait suffisamment dessaler, elle échauffe beaucoup; & quand elle a été trop dessalée, non seulement elle est fade, & n'a presque plus de goût, mais elle a encore

Mauvais effets

perdu par la lotion, sa partie la plus humide & la plus succulente, & il ne lui reste plus que des filaments coriasses & indigestes qui le sont d'autant plus, qu'il y a un plus long-temps qu'elle a été salée.

La Morue nouvelle contient beaucoup d'huile, & de sel volatile, & mediocrement de phlegme. Principes.

Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge, & à toute sorte de temperament. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Morue est un poisson de mer fort connu dans les poissonneries. Il est long d'environ deux pieds, & large à proportion. Sa chair étant fraîche & nouvelle, produit un bon aliment, & nourrit beaucoup, parcequ'elle contient des sucs fort temperez, & tres-propres par leur consistance à se condenser dans les vuides des parties solides; mais quand elle a été salée, & qu'elle est trop vieille, elle n'est plus ni d'un si bon goût, ni si aisée à digerer, soit qu'elle ait souffert une petite fermentation qui ait un peu alteré l'arrangement interieur de ses parties, soit que cette fermentation ait donné occasion à ses parties les plus volatiles, & les plus propres à exciter une saveur agreable, de s'échaper; soit enfin que le sel marin dont on se sert pour la saler; ait en quelque sorte fixé & appesanti ses principes les plus volatiles, & ait en même temps rendu sa chair plus dure, plus solide, & plus compacte.

La Saumure de la Morue est resolutive & dessicative, étant appliquée exterieurement. On la mêle dans les lavemens, & elle est laxative, parceque contenant beaucoup de sel, elle irrite & picote les glandes intestinales, & elle en fait suin- Saumure de la Morue. Vertus.

ter plus de liqueur qu'il n'en ſortoit auparavant.

Merlu-che. La Merluche qui eſt fort en uſage en France, n'eſt autre choſe que de la Morue que l'on a fait ſaler & ſecher. Quelques-uns prétendent que ce n'eſt pas la Morue dont nous avons parlé auparavant, mais une autre eſpece appellée en François, Molue, & en Latin, *Molua major*. Quoiqu'il en ſoit la Merluche eſt un aſſez mauvais aliment, parcequelle eſt fort dure, fort coriaſſe, & difficile à digerer. Cependant il y a beaucoup de gens qui s'en font un ragoût.

La Saumure de la Molue a les mêmes vertus que celle de la Morue.

CHAPITRE LXXII.

Du Barbeau.

Choix. ON doit preferer les petits Barbeaux aux plus grands, parcequ'ils ſont plus aiſez à digerer. Ils doivent auſſi avoir été pris dans des eaux pures, limpides & éloignées des rivages. On en connoît de

Eſpeces. deux eſpeces; les uns ſont garnis de poils, les autres n'en ont point.

Bons effets. Le Barbeau nourrit beaucoup; il produit même un aliment aſſez ſolide & aſſez durable. Il eſt eſtimé propre pour appaiſer la colique, pour exciter les hemorroides, & pour guerir la morſure des bêtes venimeuſes, & le flux épatique. Les œufs de ce poiſſon ſont purgatifs.

Mauvais effets. Le Barbeau eſt un peu dur, & difficile à digerer. Piſannelle & d'autres Autres rapportent que le vin où on l'a fait tremper &

mourir, étant pris interieurement, rend les hommes impuissants, & les femmes steriles. On dit aussi que l'usage trop frequent de ce poisson affoiblit la vue; mais je doute fort que ces effets qu'on lui attribue, soient établis sur des experiences bien assurées.

Ce poisson contient beaucoup d'huile, & de sel volatile, & mediocrement de phlegme. Principes.

Il convient en tout temps, aux jeunes gens bilieux, à ceux qui ont un bon estomac, & qui sont accoutumez à un grand exercice de corps. Le tems, l'age, & le temperament.

REMARQUES.

Le Barbeau est un poisson de mer oblong, & de grandeur mediocre. Il est couvert de grandes & minces écailles. Il pese rarement plus de deux livres, suivant le rapport de Pline. Cependant quelques Auteurs font mention de Barbeaux considerablement plus pesants. Ce poisson se nourrit d'algue, d'huitres, de petits poissons, de cadavres d'animaux, & principalement, suivant le témoignage de quelques Auteurs, de Lievre marin: ce qui le faisoit autrefois consacrer à Diane. Il engendre trois fois l'année. C'est pourquoi il est appelé en Latin par quelques-uns *Trigla*, comme on le peut voir par ce vers.

Accipiunt Triglæ terno cognomina partu.

La chair du Barbeau est un peu difficile à digerer à cause de quelques sucs grossiers qu'elle contient. Cependant ces mêmes sucs la rendent fort nourrissante, & propre à produire un aliment so-

lide & durable. Ce poiſſon eſt d'un bon goût. Les anciens Romains en faiſoient ſi grand cas, qu'il étoit parmi eux à un prix exceſſif, comme pluſieurs Hiſtoriens le rapportent. La partie du Barbeau la plus eſtimée, eſt le foye. La tête tient le ſecond rang. Mais Galien fait auſſi peu de cas de l'une que de l'autre, non ſeulement pour le goût, mais encore pour la ſanté.

CHAPITRE LXXIII.

Du Thon.

Choix. LE Thon doit être choiſi jeune, tendre, & qui ne ſoit ni trop gras, ni trop maigre.

Bons effets. Sa chair nourrit beaucoup ; elle produit un aliment ſolide & durable ; elle eſt eſtimée propre pour reſiſter au venin, & pour guerir la morſure de la vipere & des chiens enragez.

Mauvais effets. Elle ſe digere difficilement, & elle charge l'eſtomac, principalement quand elle eſt trop graſſe.

Principes. Le Thon contient en toutes ſes parties beaucoup d'huile, & de ſel volatile.

Le tems, l'age, & le temperament. On le mange ordinairement en Hyver, & en Automne. Il convient aux jeunes gens bilieux & ſanguins, qui ont un bon eſtomac, & qui ſont accoutumez à faire beaucoup d'exercice.

REMARQUES.

LE Thon eſt un grand & gros poiſſon de mer. Il ſe trouve en abondance dans la mer Me-

diterranée, en Provence, en Eſpagne, & en Italie. Ariſtote remarque qu'il monte quelquefois dans les rivieres. Il eſt couvert de grandes écailles unies étroitement les unes aux autres. Il vit d'algue, de glands, & de pluſieurs plantes de mer. On dit qu'il eſt ſi cruel, qu'il devore juſqu'à ſes petits. On dit auſſi qu'il voit plus clairement de l'œil droit que du gauche. Quelques Auteurs aſſurent qu'il ne vit que deux ans; cependant il eſt bien difficile de concevoir comment ce poiſſon qui vient quelquefois à une grandeur & à une groſſeur prodigieuſe, puiſſe devenir tel, ſeulement pendant l'eſpace de deux années.

On ſale le Thon dans les endroits où on le pêche, afin de le conſerver, & de le pouvoir tranſporter en differents lieux. Il a une chair ferme, friable, d'un goût agreable, & dont les ſucs ſont propres par leur conſiſtance, à ſe condenſer aiſément dans les vuides des parties qui ont beſoin de reparation.

Les parties de ce poiſſon les plus delicates & les plus ſucculentes, ſont celles du bas ventre; neanmoins comme elles ſont ordinairement fort graſſes, elles ſe figent ſur l'eſtomac, & en relâchent & debilitent les fibres: c'eſt pourquoi l'on doit preferer pour la ſanté, les parties du Thon qui ne ſont pas ſi chargées de graiſſe, quoique ces dernieres ne ſoient pas d'un goût ſi exquis que les autres.

Le Thon en Latin, *Thunnus*, *vel Thynnus*, *à* θύειν, *impetuosè ferri*; parceque ce poiſſon dans les chaleurs de la Canicule ſe jette quelquefois avec impetuoſité ſur les rivages, & dans les Navires. Etimologie.

On mange en quelques endroits, un certain poiſſon appelé en Grec, ἀμία, & qui n'a point de nom Latin. Ce poiſſon reſſemble au Thon en pluſieurs choſes; il habite dans la mer, dans les Amia.

étangs, & dans les rivieres où il se plaît plus que par tout ailleurs. Rondelet assûre que l'on en trouve beaucoup en Provence dans des détroits de mer que forment plusieurs Isles. Il vit d'algue & de poissons ; il est hardi & agile ; sa chair est grasse, tendre, agreable, d'un bon suc, & nourrit peu.

Vache marine Lamantin. La Vache marine, ou le Lamantin est un poisson de l'Amerique, d'une chair ferme, assez semblable à celle du Thon, mais estimée meilleure. Ce poisson ressemble encore si fortement au Bœuf pour le goût & la consistance de sa chair, que l'on dit avoir fait manger en Espagne, des morceaux de Lamantin salé, pour du Bœuf d'Angleterre. La chair du Lamantin contient à peu prés les mêmes principes que celle du Thon. Elle est couverte en plusieurs endroits de l'épaisseur de quatre doits de lard, dont on larde & barde les viandes, comme nous faisons avec le lard de Cochon. On en mange même dans le pays, étant fondu, sur le pain en place de beurre. Il ne se rancit pas si aisément que nos graisses.

Pierres de Lamantin. On trouve dans la tête du Lamantin, quatre pierres qui ressemblent assez à des os, deux grosses, & deux petites de figure differente. On prétend qu'étant prises interieurement, aprés avoir été reduites en poudre, elles guerissent les douleurs nephretiques, brisent la pierre du rein & de la vessie, & chassent les sables qui s'arrêtent dans ces parties. Mais le Pere du Tertre dans son Histoire naturelle des Antilles, rapporte que leur usage est desaprouvé par quelques-uns, parcequ'elles agitent trop l'estomac, & causent le vomissement. Cette qualité peut pourtant avoir quelquefois son utilité dans les douleurs nephretiques, & en avancer beaucoup la guerison.

Le Lamantin est ordinairement long de quinze ou seize pieds ; il a un regard horrible, cependant il est assez doux, & s'aprivoise quelquefois.

Jonston rapporte que l'on avoit nourri dans un certain lac, pendant ving-six ans, un Lamantin si doux, quoique grand, que quand on l'appelloit du nom de Maton, il sortoit de son lac, aloit aux maisons chercher de quoi manger, & s'en retournoit ensuite dans son gîte, accompagné de de tous les petits enfans, qui chantoient autour de lui, & dont il sembloit se réjouir. Ce même portoit aussi quelquefois d'un côté du lac à l'autre, dix enfans que l'on lui mettoit sur le dos.

Le Lamantin vient souvent paître une petite herbe qui croît au bord de la mer; & quand il en a mangé suffisamment, il va boire dans les rivieres : on dit qu'il fait ce repas deux fois par jour. Il arrive souvent qu'il s'endort le mufle à demi hors de l'eau, ce qui le fait appercevoir de loin par les Pêcheurs qui le surprennent, & le tuent.

Le Lamantin est appellé Vache marine, non seulement parceque sa tête est faite à peu prés comme celle du Bœuf, & que sa chair lui est assez semblable par le goût & la consistance; mais encore parceque ce poisson vit d'herbes qui sont sur la terre, comme le Bœuf ou la Vache. Sa femelle ressemble encore à la Vache terrestre par la figure& la situation de ses mammelles. Etimologie.

Les Espagnols ont donné au Lamantin, le nom de *Manati*, comme qui diroit pourvû de mains, à cause que ses pattes sont faites comme des mains.

CHAPITRE LXXIV.

Du Dauphin.

CE poisson doit être choisi jeune, le plus tendre qu'il se pourra, & mediocrement gras. Choix.

Bons effets. Sa chair nourrit beaucoup & fournit un aliment solide & durable. Son estomac desseché, réduit en poudre, & pris interieurement, est estimé propre pour les maladies de la ratte ; & son foye préparé de la même maniere, passe pour guerir les fievres intermittantes.

Mauvais effets. Comme le Dauphin est naturellement dur, plus il est avancé en âge, & plus sa chair est solide, compacte & pesante sur l'estomac ; quand il est aussi trop gras, il fournit un suc visqueux, grossier, & il se digere difficilement.

Principes. Il contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & mediocrement de phlegme.

Le tems, l'age, & le temperament. Il convient en temps froid, aux jeunes gens d'un bont emperament, qui sont accoutumez à un grand exercice de corps, & qui digerent facilement.

REMARQUES.

LE Dauphin est un grand poisson de mer tres-agile, & nageant avec beaucoup de vitesse. Il saute fort haut suivant le rapport de plusieurs Auteurs, & il va quelquefois avec tant d'impetuosité, particulierement quand il poursuit les Mulets, ou quelqu'autres poissons pour les devorer, qu'il ne peut plus se retenir, & que s'avançant trop avant sur la terre, il devient la proye de ceux qui l'y trouvent. Rondelet remarque que la douleur que lui cause la piqueure de certains petits animaux, lui fait encore abandonner quelquefois la mer pour se refugier sur la terre.

Pline rapporte que dés qu'il eſt ſur la terre, il meurt; & Ovide dit la même choſe par les deux vers ſuivants.

Quem poſtquam bibulis injecit fluctus arenis,
Unda ſimul miſerum, vitaque deſtituit.

Mais l'experience eſt tout-à-fait oppoſée à ce qu'avancent Pline, & Ovide. Et Rondelet, entr'autres Auteurs qui diſent le contraire, aſſûre qu'on a ſouvent tranſporté des Dauphins vivans, de Monſpellier à Lyon. Ce poiſſon a la vûe ſi fine, qu'il découvre facilement les autres poiſſons quelques cachez qu'ils ſoient. Sa voix reſſemble à celle d'une perſonne qui ſe lamante, ſuivant le rapport de Pline; il vit juſqu'à trente ans; ce que l'on a reconnu, dit Ariſtote, en lui coupant la queue pour le reconnoître, & le jettant enſuite dans l'eau. Il prend ſon accroiſſement en dix ans, & il eſt ordinairement long de cinq ou ſix pieds. Pline aſſûre qu'il aime les hommes, qu'il n'en eſt point épouvanté, qu'il va au-devant des vaiſſeaux, qu'il joue autour en ſautant, & qu'on l'adoucit par la muſique & la ſymphonie; il habite dans toutes ſortes de mers; On le trouve auſſi quelquefois dans l'eau douce, & même dans le Nil, où il devore tous les poiſſons qu'il peut y attraper.

On fait cas de la chair du Dauphin en quelques endroits, & on la ſert même ſur les tables des grands Seigneurs; on en mange dans des lieux aſſez éloignez de la mer, non ſeulement parceque ce poiſſon vit long-temps hors de la mer, comme il a déja été dit; mais encore parcequ'il a une chair ſolide & compacte qui ſe corrompt moins facilement que celle de la plûpart des autres poiſſons. Cette chair contient des ſucs groſſiers, propres à s'épaiſſir facilement dans les vuides des parties ſolides du corps, & à s'y at-

tacher fortement; c'eſt pourquoi la chair du Dauphin nourrit beaucoup, produit un aliment ſolide & durable, mais ne ſe digere pas aiſément. Pour la rendre plus facile à digerer, on la prepare de differentes manieres. On la fait bouillir avec differens aſſaiſonnemens que l'on n'y mêle pas ſeulement pour attenuer ſon ſuc groſſier, mais encore pour relever ſon goût, & pour aiguiſer & augmenter l'appetit. On la fait rôtir à la broche, comme le porc frais; & l'on ſe ſert pour ſauce, ou d'un jus d'orange amere, ou d'un mêlange de vinaigre, de ſucre, & de canelle. On la met auſſi ſur le *gris*, & on la mange avec une ſauce ſemblable à la precedente. D'autres la mettent en pâte, & la mêlent avec beaucoup de girofles, de poivre, de gingembre, & de muſcade pour lui ôter une certaine odeur deſagreable qu'elle a. De toutes les manieres de la preparer, il n'y en a point que je croye auſſi ſalutaire que celle de la faire bouillir dans du vin, avec des herbes fortes & odoriferantes. La raiſon en eſt que toutes les autres manieres la deſſechent trop; & que celle-ci bien loin de la deſſecher, contribue à la rendre plus humide, plus tendre, & plus facile à digerer.

On mange avec plaiſir le foye, & la langue du Dauphin, à cauſe de la delicateſſe de leur goût. Cependant on regarde communément le foye de ce poiſſon, quoique tendre, comme un mauvais aliment pour la ſanté : à l'égard de la langue, elle eſt plus tendre, plus graſſe, & eſtimée plus ſalutaire que le foye. Cardan prétend que les viſceres de ce poiſſon ne ſont pas ſeulement recommandables par leur goût, mais encore par une odeur de violette qu'ils répandent.

Le Dauphin eſt appellé par quelques-uns en Latin *Anſer maris*, & en François, Oye de mer, ou bec d'Oye, parcequ'il a le muſeau fait à peu prés comme le bec de l'Oye.

Il se nomme en Latin, *Delphinus*, & en Grec, δελφὶς, & δελφὶν, & s'il est petit δελφινίσκος, à δέλφαξ, *Porcellus*; parcequ'il ressemble tres-fort par ses parties internes au Cochon; il ressemble aussi beaucoup à l'Homme par ces mêmes parties. Etimologies.

Le Dauphin est aussi appellé en François par quelques-uns, Marsouin, & en Latin, *Marsuinus*, *quasi maris Sus*, Cochon de mer, pour les raisons qui ont déja été dites. Marsouin Cochon de mer.

Le mot de Marsouin, ou de Porc marin, est encore donné à un poisson appellé, *Phocana*, ou *Tursio*, que l'on dit être une espece de Dauphin, & dont les parties interieures ressemblent, autant que celles du Dauphin, aux parties internes du Cochon; ce poisson merite même davantage le nom de Porc marin que le Dauphin, dont il a déja ete parlé; parcequ'il est beaucoup plus gras, que lui. Il est à peu prés de la même grandeur, cependant il a le corps un peu plus court & plus épais. Il ressemble encore au Dauphin, & il en differe en plusieurs autres choses, dans le détail desquelles nous n'entrerons point ici, parceque cela nous meneroit trop loin, nous remarquerons seulement que ce poisson se trouve dans toutes les mers, & qu'il monte souvent dans les rivieres avec les marées. On en voit communément dans la riviere de Seine à Rouen. On mange de sa chair en plusieurs endroits, elle a les mêmes qualitez, & contient les mêmes principes que celle du Dauphin; cependant elle n'a pas si bon goût; elle est plus indigeste, & relâche davantage l'estomac, parcequ'elle est plus grasse & plus visqueuse. Autre Porc marin apelé en Latin, *Phocæna*, ou *Tursio*.

On fait fondre sa graisse, & on la méle avec des plantes odoriferantes, dont elle se charge de quelques parties volatiles & exaltées. Elle est en cet état resolutive, anodine, & propre pour les hu- Huiles de Marsouin. Vertus.

meurs froides ; on l'appelle communément huile de Marſouin.

Le Dauphin, le Marſouin, le Thon, l'Amia & le Lamantin, dont il a été parlé dans le Chapitre précedent, & dans celui-ci, ſont des eſpeces de poiſſons cetacez. Il y en a encore d'autres dont on mange à la verité, mais non pas ſi communément, & qui ne ſervent la plûpart qu'à de pauvres gens, peu accoûtumez à vivre d'alimens delicats. Nous parlerons ici de quelques-uns de ces poiſſons, non ſeulement parcequ'ils ont toujours un certain rapport avec le Dauphin en qualité de poiſſons cetacez, mais encore parcequ'étant peu en uſage, & generalement aſſez mépriſez pour leur goût, ils ne meritent pas un Chapitre particulier.

On trouve dans la mer un certain poiſſon de la grandeur d'une petite Baleine, & connu par une pointe oſſeuſe qui lui ſort de la machoire ſuperieure de deux ou trois pieds de long; du reſte, il reſſemble aſſez par ſa figure, au Thon. Ce poiſſon eſt nommé en Latin, *Gladius*, par rapport à cette pointe, ou ce bec pointu, dont on vient de parler; il eſt encore nommé par la même raiſon *Xiphias*, *à* ξίφος, *Gladius*. Ce bec lui ſert de défenſe, & Jovius rapporte qu'il en perce quelquefois de gros navires. C'eſt avec ce dard qu'il tue les poiſſons dont il ſe nourrit ; il mange auſſi de l'algue, & il eſt fort gras, excepté au commencement de la canicule, où il eſt tourmenté par de petits animaux de la figure du ſcorpion, & de la grandeur de l'araignée, qui piquent auſſi le Dauphin, comme il a été dit.

La plûpart des Auteurs prétendent que la chair de ce poiſſon eſt d'un mauvais ſuc, difficile à digerer, & propre à donner des nauſées. Rondelet ne la mepriſe pas tout-à-fait tant, il dit qu'elle eſt plus blanche que celle du Thon, fort nourriſ-

ſante, d'un goût qui n'eſt point rebutant; mais il convient qu'elle eſt coriaſſe, & ſe digere avec peine. Elle ne doit être mangée qu'avec beaucoup d'aſſaiſonnemens âcres, & il eſt à propos de boire par-deſſus de bon vin pour aider davantage à ſa digeſtion.

Chien de mer.

La mer ne contient aucun poiſſon plus terrible que le Chien de mer appellé *Carcharias*, parcequ'il a une gueule longue, ample, & garnie d'un grand nombre de dents fort tranchantes; ſa tête eſt grande, & approche en figure de celle du Chien; d'où apparemment lui eſt venu le nom de Chien de mer; il eſt encore nommé *Lamia*, qui vient de λαιμὸς, *ingluvies*, gourmandiſe; parcequ'il eſt fort glouton, avalant tout ſans mâcher, même juſqu'à des morceaux de bois, pourvû qu'ils ſoient gras. Il ſe jette ſur toute ſorte d'animaux, mais particulierement ſur l'homme qu'il regarde comme un friand morceau; quand il ne peut l'avoir tout entier, il en emporte du moins une cuiſſe ou un bras, qu'il coupe en un inſtant avec ſes dents. Il pourſuit les canots, ou petits batteaux des Indiens pour les attraper, & quand il ne peut y parvenir, il mord les rames de rage. On trouve ſouvent dans ſon eſtomac des bras, des cuiſſes avec les jambes & les pieds, & quelquefois des moitiez d'hommes à demi digerez. Jonſton rapporte qu'on y avoit trouvé un jour un homme entier & armé.

Ce poiſſon nage ordinairement en pleine mer, mais il entre aſſez ſouvent dans les embouchures des rivieres pour y pourſuivre ſa proye. Il croît quelquefois à une grandeur ſurprenante; & Jonſton rapporte à cette occaſion qu'on avoit pris un jour un chien de mer qui peſoit preſque quatre mille livres.

Comme ce poiſſon eſt fort gourmant; on l'attire, & on le prend ſans beaucoup de peine. Sa

chair eſt dure & peu agreable, c'eſt pourquoi elle n'eſt guere en uſage que parmi les Matelots & les gens pauvres. Sa cervelle ſechée, & miſe en poudre, eſt eſtimée propre pour la gravelle.

On dit que ce ſont les François qui ont donné au *Carcharias*, le nom de *requiem*; & cela, parce-qu'en devorant les hommes, il fait chanter pour eux le *requiem*.

Veau marin, Le Veau marin eſt un animal amphibie, qui ne peut pourtant pas demeurer bien long-temps ſur la terre, il eſt grand comme un Veau, & lui reſſemble en quelque choſe, d'où il a tiré ſon nom. Il ne faut pas croire qu'il ſoit le petit du Lamantin, ou de la Vache de mer; car il en differe tout-à-fait. Il vit de poiſſons, & d'herbes qu'il va chercher ſur les rivages. Quand on l'y pourſuit, il s'élance avec tant d'impetuoſité dans la mer, qu'il eſt impoſſible de l'attraper; mais comme il a le ſommeil tres-profond, on le prend dans le temps qu'il eſt endormi au Soleil ſur le ſable, ou ſur les rochers. On ne ſe ſert point de rets pour le prendre, car il les ronge.

Sa chair n'eſt pas à beaucoup prés ſi ferme que celle du Lamantin; au contraire, elle eſt ſi molle, ſi graſſe, & ſi ſpongieuſe, qu'en la preſſant long-temps entre les mains, elle ſe fond preſqu'entierement. C'eſt pourquoi elle ſaoule tres-vîte, donne des nauſées, & produit un mauvais aliment, auſſi peu de gens, même de la lie du peuple en mangent dans les lieux où ce poiſſon eſt commun. Hipocrate vante extraordinairement ſa graiſſe dans les maladies des femmes.

Etimologie. Le Veau marin eſt appellé en Latin, *Phoca*, & en Grec, φώκη à φῶ, *loquor*, je parle, parce-qu'il ſemble parler en mugiſſant.

Baleine. Quoique l'on n'aille pas à la pêche de la Baleine pour ſa chair qui eſt de mauvaiſe odeur, & tres-difficile à digerer, mais pour ſa graiſſe dont

ſe

on se sert en plusieurs Ouvrages, cependant quelques Ethiopiens qui sont sur le bord de la mer proche le Promontoire de bonne Esperance, mangent de cette chair, quand ils en peuvent avoir ; à la verité elle convient assez à leurs estomacs robustes, & peu delicats, qui s'accommodent d'intestins crus & puants, & qui les digerent aussi-bien que les plus tendres, & les plus agreables. Rondelet rapporte que la langue de la Baleine est d'un bon goût.

CHAPITRE LXXV.

Des Moucles.

IL y a deux especes de Moucles ; sçavoir, ceux de mer, & ceux de riviere. On doit choisir les Moucles de mer préferablement aux autres, pourvû que leur chair soit tendre, bien nourrie, blanche & delicate. Especes. Choix.

Elle lâche le ventre, elle nourrit peu, & elle est estimée dessicative & resolutive. La coquille de Moucle broyée sur le porphyre, peut être employée depuis demi scrupule, jusqu'à une dragme, pour arrêter les cours de ventre, & pour absorber les aigres. On s'en sert encore pour déterger, & pour consumer les cataractes qui naissent sur les yeux des Chevaux. Bons effets.

Les Moucles, & principalement ceux de rivieres, se digerent difficilement. Ils produisent des humeurs lentes & visqueuses. Ils passent aussi pour exciter la fiévre, & pour causer des obstructions dans le bas ventre. Mauvais effets.

Principes.

Les Moucles contiennent beaucoup de phlegme, d'huile, & mediocrement de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Ils conviennent en tout tems, aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont un bon estomac, pourvû qu'ils en usent moderément.

REMARQUES.

Moucles de mer.

Les Moucles de mer sont de petits coquillages assez connus dans les poissonneries. Ils ont une chair tendre, delicate, & d'un assez bon goût; ce petit poisson nage dans une eau salée qui peut-être ne contribue pas peu à rendre sa chair & plus agreable, & plus facile à digerer. Cette espece de Moucle est en usage, presqu'en toute sorte de païs, parmi les aliments. Pour les Moucles de rivieres, ils ont une coquille ovale jaunâtre, qui contient un petit poisson de la grosseur & de la figure du précedent; mais plus dur, moins agreable au goût, plus chargé de sucs lents & visqueux, & par consequent plus indigeste, & plus propre à produire les autres mauvais effets qui ont été attribuez aux Moucles en general, à cause de leur substance visqueuse & gluante.

Moucles de riviere.

Les Moucles remplissent de temps en temps leurs coquilles d'eau, & se nourrissent apparemment des parties étrangeres qui se trouvent mêlées avec cette liqueur, qu'ils ont fait entrer dans leur petite maison. Ils sont environnez d'une mousse filamenteuse, & ordinairement attachez à des rochers, à des pierres, & quelquefois même à des morceaux de bois.

Etimologie.

Le Moucle en Latin, *Musculus*, ou parcequ'il a la figure d'un petit muscle, ou parceque, comme il a déja été remarqué, il est entourré d'une espece de mousse appellée en Latin; *Muscus*.

Il y a encore plusieurs autres petits coquillages de mer dont on se sert en quelques endroits parmi les aliments, & principalement sur les ports de mer. Nous n'en parlerons point ici, parcequ'ils sont en trop grand nombre, & que d'ailleurs ils produisent à peu prés les mêmes effets que les Moucles.

CHAPITRE LXXVI.

Des Limaçons.

IL y a de deux sortes de Limaçons; les uns sont renfermez dans des coquilles, les autres sont sans coquilles; ces derniers ne sont point en usage parmi les aliments, non seulement parcequ'ils ont un mauvais goût; mais encore parcequ'ils sont toujours sales, pleins de limon, & tres-visqueux. Ils croissent beaucoup plus gros que les autres. Pour les Limaçons qui ont des coquilles, ont peut les distinguer en trois classes; sçavoir en Limaçons terrestres, en Limaçons de riviere, & en Limaçons de mer. Les terrestres sont les plus en usage parmi les aliments; on choisit les plus gros, & les mieux nourris, qui habitent les montagnes, & les lieux secs éloignez des marests, & remplis d'herbes odoriferantes. On dit aussi que les Limaçons qui se trouvent dans les vignobles, sont préferables aux autres pour le goût. Especes. Choix.

Les Limaçons rafraîchissent, épaississent les humeurs, adoucissent celles qui sont trop âcres, excitent le sommeil, & soula- Bons effets.

gent les phyſiques. On en tire une eau par la diſtillation, propre à emporter les taches de la peau.

Mauvais effets.

On peut dire en general que tous les Limaçons ſe digerent difficilement, & qu'ils ſe convertiſſent aiſément en pituite viſqueuſe & groſſiere. Cependant ces mauvais inconveniens ſe rencontrent particulierement dans les limaçons qui ſe trouvent dans les lieux marécageux, où ils ne vivent que de limon, qui rend leur chair inſipide. Dioſcoride fait aſſez de cas des Limaçons de terre & de mer; mais il rejette tout à-fait ceux de riviere.

Principes.

Les Limaçons contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & mediocrement de ſel volatile. Ceux qui habitent dans les lieux ſecs contiennent un peu moins de phlegme, & un peu plus de ſel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Ils conviennent en Hyver aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, & dont l'eſtomac digere facilement.

REMARQUES.

L'Uſage des Limaçons en qualité d'aliment, n'eſt pas fort commun en France: il l'étoit autrefois beaucoup parmi les anciens Romains qui les engraiſſoient, ſuivant le rapport de Varron & de Pline, avec du plus pur froment, & du vin cuit, aprés les avoir enfermé dans des viviers faits exprés. On dit qu'ils ſont encore aujourd'hui aſſez eſtimez chez les Italiens, qui les

assaisonnent avec le vin, l'huile & des aromats.

Les Limaçons abondent en sucs lents, visqueux, & capables de produire tous les effets qui leur ont été attribuez. Ces sucs sont moins grossiers & moins abondans dans les Limaçons qui habitent les lieux secs, parcequ'ils y vivent d'aliments plus exaltez, & plus propres à relever le goût de leur chair, qui est naturellement glutineuse, & un peu fade. On conçoit donc aisément, suivant ce raisonnement, pourquoi parmi les Limaçons terrestres, ceux des montagnes sont preferables aux autres; & parmi les limaçons en general, ceux de mer & de riviere, ont moins de goût, & sont moins aisez à digerer que ceux de terre. Il y a encore une reflexion à faire à l'égard des Limaçons de riviere & de mer, sur ce que les derniers, suivant le sentiment de Dioscoride, sont incomparablement plus salutaires que les autres; ce qui pourroit venir du sel marin qui attenue un peu la viscosité de leurs humeurs, & qui rend leur chair plus tendre, & d'un goût plus relevé.

Tous les Limaçons contenant des sucs tres-visqueux & gluans, comme il a déja été dit, on doit toujours les mêler avec quantité d'assaisonnemens, pour les rendre moins indigestes, & moins en état d'incommoder. Ils ne laissent pourtant pas quelquefois de le faire malgré cette précaution; & c'est à cause de leurs mauvais effets que Cardan, & d'autres Auteurs accusent de folie ceux qui en mangent: ils disent même avoir observé que quelques personnes étoient mortes pour en avoir mangé. Si ce fait est veritable, on doit être d'autant plus rebuté de ces aliments, que quoiqu'ils ayent été fort en usage, & qu'ils le soient même encore assez dans quelques endroits, ils n'ont pas un goût fort attrayant; ce qui me feroit croire que la fantaisie seule les auroit mis en credit parmi les gens qui en mangent même encore aujourd'hui frequemment. T iij

Digression sur la nature des Limaçons.

Quand l'Hyver approche, les Limaçons ſe cachent ſous la terre ; & pour ſe garantir davantage de la rigueur du froid, ils s'enfoncent dans leur coquille, & en bouchent l'iſſue avec une matiere dure, blanche, & ſemblable à du plâtre : ils n'ont ni pieds, ni arrêtes, ni os ; leur coquille ſeule les ſoutient, & ſert d'apui à leur chair. Albertus dit qu'ils quittent quelquefois leur maiſon, & Geſnere aſſure que cela ſe fait vers le commencement d'Aouſt, qu'enſuite ils ſe bâtiſſent une nouvelle habitation. Ils ont quatre cornes, deux longues & deux courtes ; les deux longues ſont poſterieures. Il y a dans leurs ſommitez de petits points noirâtres, qu'Aldrovandus prend pour des yeux. Les deux autres cornes ſont ſituées anterieurement preſque ſur le front : elles ſont faites de maniere que quand on leur touche, elles ſe retirent en arriere. Quelques-uns ont avancé que les Limaçons ne vivoient que de la roſée ; mais cela eſt faux : car on a reconnu qu'ils mangeoient des bourgeons, des fleurs & des fruits ; & c'eſt pour cela qu'ils habitent volontiers dans les forêts, les jardins & les lieux meublez d'arbres, & d'autres plantes.

Etimologie.

Les Limaçons ſont appellez en Latin, *Cochleæ*, & en Grec, κόχλοι καὶ κοχλίαι ἀπὸ τοῦ κόχλειν, *quod eſt*, γυρίζειν. *girare*, tourner, à cauſe de la figure de leur coquille.

Ils ſont nommez par Ciceron *Domiporta*, *ſanguine caſſa* ; parcequ'ils portent avec eux leur maiſon, & qu'ils n'ont point de ſang.

On leur donne encore le nom de *Limax à limo* ; à cauſe du limon où ils vivent ; cependant le mot de *limax* convient plus particulierement aux Limaçons ſans coquilles qu'aux autres ; parcequ'ils habitent bien davantage dans le limon.

CHAPITRE LXXVII.

Des Huitres.

IL y a un grand nombre d'especes d'Huitres, qui different entr'elles par leur grandeur, leur écaille, leur couleur & leur goût. Elles doivent être choisies nouvelles, grasses, d'une grandeur mediocre, tendres, humides, delicates, & qui ayent été prises proche des rivieres ; car il est à remarquer que les Huitres aiment l'eau douce, qu'elles y engraissent beaucoup, & qu'elles y deviennent tres delicates, & d'un tres bon goût. Au contraire, celles qui se trouvent fort éloignées des rivieres, & qui manquent d'eau douce & de limon, sont dures, ameres, & d'une saveur desagreable, suivant le rapport de plusieurs Auteurs. Especes. Choix.

Les Huitres excitent le sommeil ; elles donnent de l'appetit ; elles provoquent les ardeurs de Venus ; elles poussent par les urines, & lâchent un peu le ventre ; elles nourrissent peu ; leur usage est estimé par quelques-uns salutaire aux scorbutiques, & à ceux qui sont attaquez de la goutte. Je ne conçois pas bien par quel endroit ils les croyent si convenables à ces sortes de maladies. L'écaille de l'Huitre étant calcinée & pulverisée, est aperitive, dessicative, & detersive, propre pour nettoyer les dents, Bons effets.

& pour abſorber les acides ; car elle eſt alkaline.

Mauvais effets. L'opinion commune eſt que l'Huitre ſe digere difficilement, & qu'elle cauſe des obſtructions quand on en fait un uſage frequent. Cependant l'experience n'eſt pas bien d'accord avec cette opinion ; car on voit tous les jours des gens en manger ſoir & matin, & en aſſez grande quantité ſans en être incommodez. On remarque même qu'elles paſſent aſſez vîte, & pluſieurs gens aſſurent qu'aucun aliment ne leur fortifie davantage l'eſtomac : il eſt vrai que l'Huitre eſt un peu viſqueuſe ; mais ſa viſcoſité eſt corrigée par le ſel qu'elle contient naturellement, & qui lui ſert d'aſſaiſonnement. Neanmoins il faut bien ſe donner de garde d'en uſer avec un trop grand excez ; car pour lors elles pourroient incommoder auſſi bien que les aliments les meilleurs & les plus ſalutaires, parmi leſquels elles peuvent être miſes.

Principes. L'Huitre contient beaucoup d'huile, de phlegme, de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ce poiſſon convient principalement en temps froid, aux jeunes gens bilieux & ſanguins.

REMARQUES.

LEs Huitres ſont des poiſſons à coquilles qui naiſſent dans la mer, & qui ſont aſſez connus. Pline & quelques autres Auteurs anciens rap-

portent qu'il n'y a aucune difference de ſexe parmi ces poiſſons, & qu'ils ne ſont engendrez que par la pourriture d'une matiere bourbeuſe & limoneuſe, ou par l'écume qui s'attache, & qui demeure long-temps autour des navires. Aſſurément voila une ſorte de generation bien extraordinaire.

Les Huitres ſe nourriſſent d'eau & de limon. Elles ont pour ennemies les Ecreviſſes & les Etoiles de mer. Un certain Auteur remarque que quand l'Huitre ouvre ſes écailles pour ſe rafraîchir un peu, l'Ecreviſſe jette auſſi-tôt une pierre entre deux, afin qu'elles ne ſe puiſſent plus fermer, & qu'enſuite elle mange le poiſſon qui eſt dedans.

Les Huitres ſe trouvent en differens lieux; ſçavoir, en pleine mer, dans les rivages, dans les endroits pierreux, & à l'embouchure des rivieres qui ſe vont rendre dans la mer. On dit que celles qui ſe trouvent dans l'Ocean, ſont plus groſſes que celles qui ſe rencontrent dans la mer Mediterranée; & que ſuivant les lieux differens, leur grandeur, leur couleur, & leur ſaveur eſt differente. On en voit dans quelques rivages des Indes de fort grandes. En Europe elles ſont d'une grandeur mediocre: la mer d'Eſpagne en fournit de rouges; & en quelqu'autres endroits l'écaille & la chair de l'Huitre ſont noires. Les Huitres d'Angleterre ſont particulierement eſtimées pour la delicateſſe de leur goût. Elles ſont vertes ou verdâtres.

Les Romains faiſoient autrefois un grand cas des Huitres. Elles ſont auſſi fort en uſage en France, & en pluſieurs autres endroits, où elles ſont regardées comme un mets exquis. On les mange crues ou cuites. Les cuites ſont plus difficiles à digerer que les crues; parceque la coction les durcit, & les prive d'un ſuc ſalé qu'elles contiennent naturellement, & qui ne contribue pas peu à leur digeſtion dans l'eſtomac.

L'Huitre contient des parties visqueuses & gluantes, qui étant portées au cerveau, excitent quelquefois le sommeil, en fixant en quelque sorte le mouvement des esprits animaux. Elle donne de l'appetit, parcequ'elle est abreuvée d'un suc salé qui picote legerement les fibres de l'estomac. Elle lâche un peu le ventre par ce même suc qui cause une petite irritation aux glandes intestinales. Enfin on prétend qu'elle est propre à provoquer les ardeurs de Venus. Ce suc dont nous venons de parler, produit peut-être cet effet en rendant les humeurs plus âcres & plus picotantes. Peut-être aussi que le poivre que l'on mêle ordinairement avec les Huitres, n'y contribue pas peu.

Etimologie. L'Huitre en Latin, *Ostreum, vel Ostrea*, ἀπὸ τοῦ ὀστράκου, *vel quasi* ὄστεον, *quòd testâ velut osseâ tegatur*; parcequ'elle est couverte d'une forte coquille.

CHAPITRE LXXVIII.

Des Ecrevisses.

Especes. IL y a deux especes d'Ecrevisses; sçavoir, celles de mer, & celles de riviere. Chacune de ces deux especes est encore distinguée en plusieurs autres. On les doit choisir toutes charnues, bien nourries, tendres, & succulentes.

Choix.

Bons effets. Leur chair nourrit beaucoup; elle produit même un aliment assez solide; elle fortifie; elle adoucit les âcretez de la poitrine; elle est salutaire aux phtysiques & aux astmatiques; elle purifie le sang; elle pousse par les urines; elle déterge les ulceres de la gorge, étant prise en bouillon ou en substance.

Les Ecrevisses, & particulierement celles de mer, se digerent un peu difficilement, & produisent des humeurs lentes & visqueuses. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme. Principes.

Elles conviennent en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Ecrevisses d'eau douce sont des poissons assez connus, & fort en usage pour leur bon goût. Elles se trouvent presque par tout, en Europe, où il y a des rivieres & des lacs. Elles se nourrissent d'herbes, de Grenouilles, de la chair & des excremens de differens animaux : ce que l'on reconnoît, parceque quand on a jetté quelque cadavre d'animal dans l'eau, elles y accourent en grand nombre ; & elles ne le quittent point qu'elles ne l'ayent tout-à-fait devoré. On dit qu'elles peuvent vivre assez long-temps hors de l'eau, pourvû qu'on leur donne des herbes à manger. La chair des Ecrevisses de riviere contient un suc huileux & balsamique, propre à nourrir, à humecter, à adoucir les âcretez de la poitrine, & à produire plusieurs bons effets que nous avons marquez. Mais comme ce suc est d'une nature lente & visqueuse, ces poissons sont un peu difficiles à digerer : cependant ils ne le sont pas tant que les Ecrevisses de mer qui contiennent pour l'ordinaire un suc encore plus grossier, &, qui à cela prés, ressemblent parfaitement en vertus aux Ecrevisses de riviere. Ecrevisses de riviere.

Les Ecrevisses de mer sont la plûpart beaucoup plus grosses que celles de riviere. On en trouve en Amerique d'une grosseur prodigieuse. Quel- Ecrevisses de mer.

ques Auteurs rapportent que ces Ecrevisses sont fort cruelles & dangereuses, & qu'elles dechirent quelquefois les hommes en mille pieces, aprés les avoir attirez avec leurs mordans ou pattes fourchues, & disposées en maniere de tenailles.

Sallicoques, ou Chevrettes.

Les Sallicoques ou Chevrettes, dont l'usage est fort commun dans quelques pays, sont des especes d'Ecrevisses de mer qui n'ont pourtant pas les pattes en tenailles comme les precedentes, mais droites & pointues. Il y en a beaucoup d'especes qui different en grandeur & en couleur, & qui sont décrites par Jonston, & par plusieurs autres Auteurs. Leur chair est d'un bon goût, pectorale, fortifiante, & plus aisée à digerer que celle des autres Ecrevisses de mer.

Nous ne parlerons point ici de plusieurs autres especes d'Ecrevisses, de peur de nous étendre trop. Il suffit de sçavoir qu'elles ont toutes les mêmes vertus, & qu'elles sont fort convenables aux hectiques & aux phtysiques, par des raisons que nous avons déja rapportées. On prépare ces poissons de bien des sortes de manieres. On en fait des soupes, des bouillons, & d'autres mets aussi agreables que salutaires.

Quelques Auteurs assurent que les Ecrevisses de mer en Europe, sont charnues & succulentes vers le temps de la pleine Lune; mais qu'à mesure que la Lune décroît, elles diminuent en grosseur, & elles perdent leur embonpoint. Ces mêmes Auteurs disent aussi que dans les Indes, la Lune produit un effet tout opposé chez les Ecrevisses: car quand cet astre ne paroît point, elles sont grosses & grasses; mais elles deviennent maigres & languissantes quand il paroît. Toutes ces observations meritent confirmation: j'aurois même beaucoup de disposition à les croire fausses, par la ressemblance qu'elles ont à d'autres observations sur la moelle des os, par lesquelles on a

voulu prouver le pouvoir de la Lune, & qui se sont trouvées fausses par l'examen ; il en sera apparemment de même quand on voudra examiner avec attention, & sans préjugez, les prétendues observations sur les Ecrevisses.

CHAPITRE LXXIX.

Des Grenouilles.

IL y a beaucoup d'especes de Grenouilles qui different par leur grandeur, par leur couleur, & par le lieu où elles habitent. Celles de mer sont monstrueuses, & ne sont point employées parmi les aliments. Les Grenouilles terrestres appellées en Latin, *Ranæ sylvestres*, sont faites à peu prés comme les aquatiques, excepté qu'elles sont plus petites. On ne s'en sert point non plus parmi les aliments. Pour les Grenouilles aquatiques, on s'en sert beaucoup. Elles doivent être choisies bien nourries, grasses, charnues, vertes, & qui ayent été prises dans des eaux pures & limpides. Especes. Choix.

Elles nourrissent mediocrement ; elles adoucissent les âcretez de la poitrine ; elles sont estimées aperitives & resolutives. Bons effets.

Elles se digerent un peu difficilement, & elles produisent des humeurs grossieres. Quelques Auteurs assurent que leur usage trop frequent donne mauvais visage, & une couleur plombée, & qu'il cause la fievre. Mauvais effets.

Princi-pes. Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile,

Le tems, l'âge, & le tempe-rament. Elles conviennent en tout temps, aux jeunes gens bilieux qui ont un bon estomac, & qui s'exercent beaucoup ; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abstenir, ou en user fort sobrement.

REMARQUES.

Grenouil-le d'eau. LA Grenouille aquatique est un insecte assez connu. Il est amphibie, car il habite tantôt sur la terre, & tantôt dans l'eau ; cependant il se tient plus ordinairement dans l'eau, comme dans les rivieres, dans les marais, dans les étangs & dans les fontaines. Il mange des mouches, des vers, des sansues, des limaçons, & de toutes sortes d'insectes ; il ne fait pas même de grace à son espece, & l'on a trouvé des petites Grenouilles dans la bouche & dans l'estomac des plus grosses. La Grenouille se nourrit aussi des herbes qui viennent dans les marais & dans les rivieres. Elle nage avec beaucoup d'agilité & de vitesse ; & elle ne marche qu'en sautant. Elle aime à être dans une eau assez chaude ; mais elle ne se plaît pas dans l'eau froide : c'est pour cela qu'en Eté, elle s'égaye, & se fait bien entendre ; mais quand il fait bien froid, elle garde le silence. Pline rapporte que quand elle crie avec excés, elle pronostique la pluye.

Les Grenouilles sont fort en usage parmi les aliments. Il paroît que Galien n'en a pas fait un grand cas, puisqu'en parlant d'autres aliments, il les a passées sous silence. Quelques Auteurs en condamnent l'usage, non seulement par rapport à leur maniere de vivre, mais encore au lieu où elles habitent. Il est vrai que celles qui se trouvent dans les ét angs & dans les marais, où elles vivent

de mauvais aliments, ne sont pas si salutaires que celles de riviere ; mais pour ces dernieres, elles peuvent passer pour un assez bon aliment, du moins produisent-t-elles peu de mauvais effets; si ce n'est par quelques parties lentes & visqueuses qu'elles contiennent, & qui les rendent un peu difficiles à digerer ; cependant ces mêmes parties rendent aussi les grenouilles nourrissantes & propres à adoucir l'acreté des humeurs.

La Semence de Grenouille, appellée autrement frais de Grenouilles, & en Latin *Sperma Ranarum*, est fort employée en Medecine pour adoucir l'âcreté des humeurs, pour rafraîchir & pour humecter. On en tire par la distillation une eau qui a les mêmes vertus. Cette Semence n'est autre chose qu'une matiere visqueuse, transparante, froide, gluante & chargée de petits œufs. Semence, ou Frais de Grenouille. Eau Vertus.

Rana, qui signifie Grenouille, est un mot Hebreu, qui veut dire en cette langue, crier, parceque cet animal crie dans l'eau. Etimologie.

CHAPITRE LXXX.

De la Tortue.

IL y a de plusieurs sortes de Tortues par rapport aux lieux où elles habitent. Les unes se trouvent sur la terre, & sont appellées Tortues terrestres ; les autres se trouvent dans la mer, les autres dans l'eau douce, & les autres dans les lieux bourbeux. La plûpart sont amphibies, c'est-à-dire, qu'elles vivent sur la terre, & dans l'eau. On en voit de differentes grandeurs, comme nous le dirons dans la suite. Elles doivent être toutes choisies assez grosses, bien nourries, d'une chair tendre & succulente. Especes. Choix.

Bons effets. La chair de la Tortue nourrit beaucoup; elle fournit un aliment ſolide & durable; elle reſtaure; elle eſt pectorale, & convenable aux phtyſiques & aux hectiques. On fait avec la chair de la Tortue, un ſyrop tres excellent pour adoucir les âcretez de la poitrine, & pour rétablir les perſonnes maigres & attenuées.

Mauvais effets. La chair de la Tortue eſt un peu dure & difficile à digerer. Elle produit des humeurs groſſieres; & elle rend les perſonnes qui en uſent frequemment, lâches & peſantes.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatile & mediocrement de phlegme.

Le tems l'âge & le temperament. Elle convient en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qui s'exercent beaucoup, & qui ont un bon eſtomac.

REMARQUES.

LA Tortue eſt un animal couvert d'une belle écaille, ferme, large, ſolide, voutée, faite en écuſſon, & marbrée de differentes couleurs obſcures. Cet animal eſt fort laid, & il reſſemble beaucoup à un Laiſard.

Tortue terreſtre. La Tortue terreſtre ſe trouve ſur les montagnes, dans les forêts, dans les bois, dans les champs, & dans les jardins. Elle vit de fruits, d'herbes, & de ce qu'elle trouve ſur la terre; elle mange auſſi des vers, des limaçons, & d'autres inſectes. On la peut nourrir dans la maiſon avec du ſon & de la farine. Elle ſe cache en Hyver dans les cavernes, comme les Serpens & les Laiſards; & elle y paſſe même quelquefois toute cette ſaiſon ſans

manger ; comme font plusieurs autres animaux. Elle vit long-temps ; & quelques Auteurs assurent qu'elle n'est point amphibie comme les Tortues aquatiques. Elle marche fort lentement. Elle a une antipatie naturelle pour l'Aigle, parceque cet oiseau se jette quelquefois sur elle, & l'emporte en l'air pour la manger. Aristote dit qu'elle se bat avec les Serpens & les Viperes, mais qu'elle se munit toujours auparavant d'une petite plante nommée en Latin, *Cunila*, & en François, Sariette ; afin de se guerir par son moyen de la morsure de ces animaux.

Pline rapporte que cette espece de Tortue se trouve en abondance dans les deserts d'Afrique. Elle est fort employée dans les Indes parmi les aliments. Quelques Auteurs en recommandent l'usage dans les mois d'Aoust, & de Septembre ; parcequ'elle est ordinairement plus grasse, & mieux nourrie dans le temps de la moisson qu'en tout autre.

La Tortue de mer ne demeure pas toujours dans l'eau ; elle vient sur la terre, où elle s'endort quelquefois, de même que les Veaux marins ; mais si elle y restoit trop de temps, elle mourroit. Sa gueule est si forte & si robuste, qu'elle rompt & brise d'un seul coup les bâtons les plus durs. Elle se nourrit dans la mer, de poissons & de coquillages, & sur la terre, de plantes qu'elle y trouve. On dit que quand on lui a coupé la tête, elle demeure encore quelque temps vivante, & que cette tête coupée mord avec beaucoup de force ce qu'elle peut attraper. Pline rapporte qu'il y a dans les Indes des Tortues de mer si grosses & si amples, que chacunes de leurs écailles sont assez grandes pour couvrir de petites maisons, & pour faire des barques, avec lesquelles les habitans de ces lieux navigent entre les Isles de la mer Rouge.

Tortue de mer.

Tortues qui habitent dans l'eau douce, & dans les lieux bourbeux.

Les Tortues d'eau douce, & celles qui habitent dans les lieux bourbeux, peuvent être mises ensemble. En effet, elles ne different gueres entr'elles qu'en ce que les premieres se trouvent dans des eaux limpides, comme dans les rivieres & les lacs ; & les secondes dans des lieux fangeux & marêcageux, & dans les eaux dormantes de ces fossez qui entourent ordinairement les Villes & les Châteaux; cependant elles se rencontrent aussi quelquefois dans les rivieres, principalement vers le Printemps. Ces deux especes de Tortues se nourrissent d'herbes, & d'insectes aquatiques. Elles sont amphibies ; mais elles habitent plus frequemment dans l'eau que sur la terre. On dit qu'elles peuvent vivre assez long-temps sans aliment.

La chair des Tortues est d'un goût assez agreable, & ressemblant à celui du Bœuf. Il est étonnant que Galien, & plusieurs autres Auteurs qui ont parlé des aliments, n'ayent fait aucune mention des Tortues; car il est certain qu'on s'en sert beaucoup en plusieurs endroits : seroit-ce que la laideur de cet animal leur auroit donné une espece d'horreur & d'aversion pour lui. En effet, il ressemble par la tête & par la queue à un Serpent, & par les pieds à un Lezard ; ce qui n'empêche pourtant point que l'on ne l'employe en Europe parmi les aliments. Les Tortues qui paroissent être les moins convenables pour la santé, sont celles qui habitent dans les lieux bourbeux & fangeux, à cause des alimens sales & grossiers dont elles se nourrissent; cependant cette circonstance ne doit pas les faire absolument rejetter, puisque l'on remarque que plusieurs poissons qui vivent comme ces Tortues dans des endroits sales & bourbeux, sont neanmoins des aliments assez bons & assez salutaires.

La chair de la Tortue nourrit beaucoup, &

produit un aliment ſolide & durable, parcequ'elle contient un ſuc groſſier qui ſe condenſe aiſément dans les veſicules des fibres des parties, & qui s'y attache & s'y colle de maniere qu'il ne s'en ſepare enſuite que difficilement. C'eſt encore par rapport à ce ſuc chargé de parties huileuſes, balſamiques & embarraſſantes, que cette même chair eſt propre pour adoucir les âcretez de la poitrine, & convenable aux hectiques & aux phtyſiques : Cependant comme elle eſt maſſive & viſqueuſe, elle ſe digere avec peine ; c'eſt pourquoi avant que de la manger, on la doit faire bien bouillir, & la mêler avec quelques aſſaiſonnements qui aident à ſa digeſtion dans l'eſtomac.

Cardan, L. 9. en parlant des Tortues, aſſure que la chair de celles d'Afrique mangée avec du pain pendant ſept jours conſecutifs, eſt un remede excellent contre la ladrerie. Cet Auteur tâche d'en donner une raiſon ; mais je crois qu'avant que de s'embarraſſer à expliquer ce fait, il faudroit ſçavoir s'il eſt bien veritable.

Le Sang de la Tortue deſſeché, eſt eſtimé propre pour l'épilepſie. On en peut donner juſqu'à une dragme. *Sang de Tortue, Doſe.*

On retire de la Tortue en quelques pays une huile jaune, propre pour brûler. *Huile.*

La Tortue en Latin, *Teſtudo*, *à teſta*, écaille, parceque cet animal eſt couvert d'une écaille. Quelques-uns l'appellent, *Tardigrada*, parcequ'elle ſe remue lentement. Elle ſe nomme encore en Grec, φέρεοικος, *id eſt*, *Domiporta*, parcequ'elle porte avec elle ſa maiſon. *Etimologies.*

CHAPITRE LXXXI.

Du Caſtor.

LE Caſtor doit être choiſi jeune, le plus tendre qu'il ſe pourra, & mediocrement gras. *Choix.*

Bons effets. Il nourrit beaucoup, & fournit un aliment ſolide & durable.

Mauvais effets. Sa chair eſt naturellement dure & difficile à digerer ; elle produit des humeurs lentes, viſqueuſes & groſſieres ; & comme elle eſt toujours aſſez graſſe, elle relâche & debilite l'eſtomac, & donne du dégoût pour les aliments.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatile, & mediocrement de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient en tout temps, aux jeunes gens d'un bon temperament, & qui ont auſſi un bon eſtomac.

REMARQUES.

LE Caſtor eſt un animal amphibie, car il habite tantôt ſur la terre, & tantôt dans l'eau; ſa tête reſſemble à celle d'un rat de montagne, ſon corps eſt court & maſſif; il a plus de raport à un cochon qu'à tout autre animal par ſes parties internes; ſes dents ſont grandes, fortes, & aigües; ce ſont ſes armes ou ſes défenſes. Pline aſſûre que ſa morſure eſt terrible; qu'il coupe les arbres qui ſont autour des rivieres, comme on pourroit faire avec le fer le plus tranchant; & que quand une fois il a attrapé avec ſes dents quelque partie de l'homme, il ne la quitte point, qu'il n'en ait rompu les os. Il eſt feroce, colere & tres difficile à apprivoiſer; il a quatre pates, les deux de devant reſſemblent un peu à celles du ſinge; on dit auſſi qu'il s'en ſert comme lui à porter à ſa gueule les aliments; ſes pates de derriere ſont faites comme celles de l'oye, & elles lui ſervent particulierement à nager; ſa peau eſt couverte de poil fort doux au toucher,

& dont on fait des chapeaux. Sa queue est sans poil, polie en dessous, rude en dessus, & il semble qu'elle ait des écailles pareilles à celles des poissons. C'est par la queüe que l'on prend sans danger le Castor; car il ne peut se tourner pour mordre celui qui le tient; il se nourrit sur terre de fruits, de feuilles, & particulierement d'écorce de saule qu'il aime beaucoup à cause d'une petite amertume qu'elle a. C'est pour cela dit-on, que la chair du Castor a aussi une petite amertume. Quand il est dans les rivieres il mange des écrevisses & d'autres poissons qu'il peut attraper.

Les Castors se trouvent en differens endroits; on en voit en France le long du Rhône, de Lisere, de l'Oise; mais ils sont bien plus frequens en Allemagne, en Pologne, & en Canadas. Ils se plaisent au bord des grandes rivieres, & ils s'y font avec leurs pattes de devant des creux où ils se cachent, & où ils sont à l'abri des eaux, & des animaux plus forts qu'eux. Rondelet dit qu'ils forment ces petites maisons avec des morceaux de bois qu'ils ont coupez eux-mêmes, & agencez si artistement que, quoique les rivieres augmentent ou diminuent considerablement, la partie anterieure de leur corps peut être à sec, tandis que la posterieure avec la queue est dans l'eau. Le même Auteur dit encore pour rendre raison de cette situation du castor; que la queue de cet animal étant hors de l'eau, se desseche, devient dure, roide, & obéit si peu, qu'il a en cet état beaucoup de peine à jetter au dehors ses excremens; de plus comme il vit d'aliments secs tels que sont les branches & écorces des arbres, il seroit continuellement constipé si sa partie d'en bas n'étoit pas aussi souvent dans l'eau, qu'elle y est.

La chair du Castor est en usage en quelques Païs; celle de la partie superieure de cet animal

eſt dure, & a même un goût deſagreable ; mais celle d'en bas eſt meilleure plus tendre & plus eſtimée ; ſa queue eſt ſervie ſur les meilleures tables, particulierement en Carême où il eſt permis d'en manger.

La chair du Caſtor contient des ſucs groſſiers, & propres par leur conſiſtance à nourrir puiſſamment & à fournir aux parties ſolides un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément. Comme ces ſucs rendent auſſi la chair du caſtor difficile à digerer, & capable de produire les autres mauvais effets dont il a été parlé, elle doit toujours eſtre mangée avec des aſſaiſonnemens chargez de parties volatiles, & qui aident à ſa digeſtion dans l'eſtomac

Le Caſtor à vers les aînes deux tumeurs, qui reſſemblent à des teſticules, mais qui n'en ſont pourtant point. Elles ſont plus ou moins *groſſes* ſelon la grandeur de l'animal ; ces tumeurs ne ſont autre choſe que des veſſies membraneuſes remplies d'une matiere molle, appellée communement *caſtoreum*. On lie ces veſſies par leur cou, & on les pend dans une cheminée pour les y laiſſer juſqu'à ce qu'elles ſoient bien deſſechées & rendurcies, & qu'elles ayent exterieurement une couleur brune ; ſi on les ouvre alors, on y trouve la matiere dont on vient de parler, dure, caſſante, brune, entrelaſſée de membranes fort deliées & d'une odeur forte & penetrante. Cette matiere eſt en cet état fort employée en medecine elle fortifie le cerveau, abaiſſe les vapeurs, attenue les humeurs groſſieres, & les chaſſe par la tranſpiration. On s'en ſert dans l'épilepſie, la paraliſie, l'apoplexie, la ſurdité, & dans pluſieurs autres cas pareils.

Caſtor vient de γαςὴρ, ventre, parcequ'il eſt preſque tout ventre ; en effet la plus grande partie de ſon corps, eſt employée en ventre.

Isidore & quelques autres, ont crû que les deux tumeurs dont il a été parlé ci-dessus, étoient les testicules du Castor ; & que cet animal connoissant que ces prétendus testicules étoient propres dans les remedes, se les arrachoit au plutôt, dés qu'il voyoit venir les Chasseurs. Sur ce principe, ou plutôt sur cette fable, ils ont fait venir le mot de Castor, de *castrare*, châtrer ; mais cette fable & l'étimologie à qui elle a donné naissance, n'ont pas besoin d'être refutées.

Le Castor suivant Varron est apellé en Latin, *Fiber*, de *fibra*, qui signifioit parmi les anciens une extremité, parceque cet animal habite ordinairement à l'extremité ou au bord des rivieres. D'autres font venir le mot de *fiber*, de φιζεϛ, qui veut dire mou, parcequ'il a des poils tres mous ; & dont on fait d'excellents chapeaux, qui sont aussi mous qu'une étofe de soye. Etimologie.

Enfin le Castor est nommé en Latin, *Canis Ponticus*, parcequ'il se trouve en grande quantité autour des rivieres de Pont.

Le Loutre a trop de raport avec le Castor pour en faire un chapitre particulier. C'est un animal à quatre pieds, & amphibie ; sa tête ressemble un peu à celle du chien, ses oreilles sont faites comme celles du Castor ; son corps est plus long & plus menu que lui ; sa queue est oblongue, pointue, & garnie de poils ; sa peau est moins épaisse que celle du Castor, elle est couverte de poils courts, & qui ont une couleur de Chataigne ; & dont on fait des Chapeaux, aussi-bien qu'avec ceux du Castor. Ses dents ressemblent à celles d'un chien de chasse. Sa morsure est aussi terrible que celle du Castor, & ce qui a esté dit de l'un par rapport à cet effet, convient parfaitement à l'autre. Loutre.

On trouve des Loutres en Europe, mais ils sont bien plus frequents en Canadas. Ils habitent

proche des lacs & des rivieres, dans des cavernes qu'ils se sont faites. Ils ruinent les rivieres par la quantité de poissons dont ils les privent. En effet, non seulement ils devorent avec une avidité extraordinaire tous les poissons qu'ils y peuvent attraper, jusqu'à ce qu'ils en soient tout-à-fait remplis; mais ils en emportent encore avec eux dans leurs cavernes. Or comme ces poissons, ou sont déja morts avant que d'y arriver, ou meurent peu de temps aprés; ils y pourrissent bien-tôt, & y causent une infection & une puanteur insupportable, dont le Loutre se ressent dautant plus qu'il vit de ces mêmes poissons corrompus; c'est pourquoi sa chair est peu en usage dans les aliments, si ce n'est parmi de tres-pauvres gens, qui n'ont pas le moyen d'achêter de meilleures viandes, & qui sont pour l'ordinaire peu delicats : cette chair abonde en parties lentes, visqueuses, grossieres & propres à produire des humeurs de même nature. Enfin elle est de beaucoup inferieure à celle du Castor pour le goût; & même pour la santé; car elle est encore plus difficile à digerer. On en fait si peu de cas en plusieurs endroits, que les Chasseurs aprés avoir dépouillé le Loutre, le jettent ensuite à la voirie, comme nous faisons les chiens, ou d'autres animaux dont nous ne mangeons point.

On dit que le Loutre s'apprivoise aisément, & que quand il a été instruit, il se jette dans l'eau dés qu'on lui a fait un certain signal, il y poursuit les poissons, & il les oblige à se refugier en grande quantité dans des rêts que l'on y a tendus tout exprés.

Etimologie. Le Loutre est appellé en Latin, *Lutra*, qui vient, suivant quelques-uns de λύειν, *solvere*, rompre & briser; parceque le Loutre rompt avec ses dens, les racines & même les troncs des arbres qui se trouvent sur le bord des rivieres. Il

mange

mange aussi les fruits & les écorces de ces mêmes arbres, comme fait le Castor.

D'autres font venir le mot *Lutra*, de λύειν, *lavare*, laver; d'où est venu aussi le mot Grec, λουτρὸν, *balneum*, bain; car quand le Loutre va à la chasse des poissons, il est necessairement obligé de se laver, & de se plonger dans l'eau.

Enfin le Loutre est appellé, *Canis fluviatilis*, parcequ'il ressemble en quelque chose au chien, & qu'il est souvent dans les rivieres.

CHAPITRE LXXXII.

Des Viperes.

IL faut choisir les Viperes, grosses, bien nourries, vigoureuses, fort agiles, qui ne soient point pleines, & qui ayent été amassées au Printemps & en Automne; car elles sont alors plus grasses, & d'un meilleur goût, & elles ont aussi plus de vertu. Choix.

La chair de la vipere mangée entiere ou prise en bouillon, ou en gelée, nourrit peu, purifie le sang, resiste au venin, excite une transpiration plus libre, pousse par les urines. Elle produit de bons effets dans les fievres malignes & intermittantes; dans la petite verole, la peste, la ladrerie, le scorbut, & la gale. Cardan prétend que la grosse verole se guerit parfaitement en mangeant long-temps de la chair de vipere, & Pline rapporte qu'Antoine Musa Medecin d'Auguste, guerissoit en peu de temps des ulceres tenus pour incurables, en les ouvrant, & fesant manger des Vipeperes au malade. Bons effets.

Bezoard animal.

Le foye & le cœur de la Vipere étant sechez & pulverisez, sont appellez Bezoard animal. Ils ressemblent parfaitement en vertu à la chair de la Vipere; cependant ils agissent encore avec plus de force ; on en donne depuis cinq ou six grains jusqu'à trente-cinq ou quarante. Le fiel de la Vipere excite les sueurs : on en donne deux ou trois gouttes; ce même fiel exterieurement appliqué, déterge, résout & passe pour emporter les cataractes des yeux. On fait fondre la graisse qui se trouve parmi les entrailles de la Vipere, puis on la coule pour la separer de ses membranes; cette graisse ainsi préparée est fort claire; elle est employée en quelques pays, pour les fiévres, & pour la petite verole : on en donne depuis une goutte jusquà six dans quelque liqueur appropriée. Cette graisse entre aussi dans des emplâtres, & dans des onguents resolutifs.

Mauvais effets.

L'usage trop frequent de la chair de Vipere, échauffe beaucoup, subtilise trop les humeurs, & maigrit.

Principes.

La Vipere contient en toutes ses parties une fort grande quantité de sel volatile, beaucoup d'huile, & mediocrement de phlegme.

Le tems, l'age, & le temperament.

Elle convient en tout temps, & dans tous les âges, aux personnes dont les humeurs sont grossieres, visqueuses, & im-

pures ; & dans lesquelles la transpiration ne paroît pas se faire librement.

REMARQUES.

LA Vipere est une espece de serpent, elle est ordinairement longue, comme le bras, & grosse de deux pouces ; elle ne croît jamais tant que les Serpens, quoiqu'elle leur ressemble par sa figure exterieure ; ses gencives sont garnies de petites dents comme celles des autres Serpens ; mais outre ces petites dents, elle en a à chaque côté des machoires, une longue, tranchante, fourchue qui ne se trouve point dans les Serpens, & dont il sera parlé dans la suite. Les Viperes different encore des Serpens, en ce qu'étant prises par la queue, elles ne peuvent se plier comme eux pour venir faire des circonvolutions au bras ; & cela, à cause de la differente connexion de leurs vertebres.

La Vipere habite les lieux rudes & pierreux ; on en trouve une grande quantité en Dauphiné, & en Poitou. Quand elle est en liberté, elle mange des Grenouilles, des vers, des rats, & d'autres insectes ; mais quand elle est renfermée on la peut garder un Eté entier sans lui donner aucune chose à manger, on lui laisse seulement de l'air par de petits trous ; & cela suffit pour la faire vivre, apparemment parceque les pores de sa peau étant fort resserrez, elle fait une tres-petite dissipation. Nous avons déja expliqué ce Phenomene dans notre discours preliminaire sur les alimens en general.

La morsure de la Vipere est plus dangereuse que celle des autres Serpens, à cause de ses deux dents longues : Sans m'embarrasser ici dans la discussion des differens sentimens sur la nature & le siege du venin que cet animal élance dans la partie mordue, je vais seulement proposer ici le mien.

contre dans son chemin, avant que de parvenir au sang; de sorte qu'y étant enfin parvenu, il est si étendu & si affoibli, qu'il ne fait qu'une tres-legere impression sur le sang; mais par la morsure, ce même suc est porté immediatement dans le sang, sans avoir rien perdu de sa force; & par consequent, il doit produire des effets bien differens; de même qu'il arrive quand on verse dans la veine d'un animal, une liqueur un peu acide; car quelque temps aprés, il tombe en convulsion, & meurt; ce qui ne seroit point arrivé si on lui avoit fait avaler une égale quantité de la liqueur acide, ou même une quantité beaucoup plus considerable. J'ajouterai encore ici une experience, pour prouver que tout ce qui vient des Viperes dans le temps qu'elles sont dans leur plus grande colere, étant pris par la bouche, ne peut jamais produire aucun effet de poison. Si l'on met des Viperes vivantes dans une grande cucurbite de grès, & qu'aprés avoir adapté par-dessus un chapiteau avec son recipient, & avoir bien luté les jointures, on les fasse distiller au bain marie: dés qu'elles se sentent échauffées, elles s'agitent avec une violence terrible, & elles sont dans toute la fureur dont elles sont capables. Il s'en exhale pour lors dans le recipient une humidité chargée de sels volatiles, & qui étant prise interieurement, ne produit d'autres mauvais effets, que d'exciter une transpiration plus libre & plus abondante, comme font tous les sels volatiles.

Les Anciens s'imaginant que le venin de la Vipere étoit répandu par tout son corps, la flagelloient dans une bassine chaude, & croyoient par-là chasser ce venin aux deux extremitez qu'ils coupoient ensuite; mais la fausseté de ce sentiment, & l'inutilité de cette précaution, se reconnoissent assez, par ce qui a été dit, & par l'experience journaliere de plusieurs personnes qui man-

gent impunément des Viperes, non flagellées, & avec leur tête & leur queue, sans en ressentir d'incommodité.

Quand on veut employer la Vipere dans les aliments, on la sépare de sa peau & de ses entrailles; quelques-uns lui coupent aussi la queue & la tête, non pas dans la vûe du venin, mais parceque ces parties sont moins propres à manger, moins succulentes, plus dures, & moins agreables au goût que les autres.

La Vipere non seulement contient une grande quantité de sel volatile, mais encore ce sel surpasse en force & en activité, tous les sels volatiles des autres animaux; c'est particulierement à ce sel qu'on doit attribuer les effets de la chair de Vipere. En effet, c'est lui qui attenuant les parties grossieres du sang, & les poussant au dehors, ou par la voye des urines, ou par celle de la transpiration, purifie cette liqueur, la rétablit dans sa premiere fluidité, & rend la chair où il est contenu, propre aux maladies qui ont été marquées ci-dessus. Nous dirons seulement ici à l'occasion de la grosse verole, où Cardan prétend qu'elle est fort efficace, que si elle produit cet effet, ce ne peut être qu'en un tres long-temps; aprés quoi la guerison en pourroit être encore un peu suspecte & sujette à caution. Il me paroît donc plus à propos pour guerir cette maladie, d'avoir tout d'un coup recours au mercure qui agira certainement plus vîte, & plus sûrement que toutes les Viperes du monde.

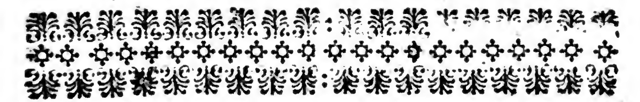
La Vipere nourrit peu, apparemment parcequ'elle contient une quantité fort considerable de parties subtiles & exaltées, qui rendent ses sucs peu propres à se condenser dans les vuides des parties solides, & à y aquerir le degré de consistance necessaire pour nourrir. On remarque même que quand on use trop frequemment de

la chair de vipere, elle échauffe beaucoup, & maigrit ; parceque ses sels volatiles causent alors dans la masse du sang une agitation excessive, & attenuent & rarefient si fort les parties balsamiques & nourrissieres de cette liqueur, qu'elles deviennent ensuite incapables par leur trop grande subtilité, de passer dans la substance des parties solides pour les nourrir.

Etimologie. La Vipere est ainsi appellée suivant quelques-uns, *à vi*, & *parere*, comme qui diroit animal engendré avec peine & douleur; parceque les Anciens, sur le rapport de Pline, & de plusieurs Poëtes, ont crû faussement que la vipere femelle dans le plaisir de l'accouplement, mangeoit la tête de son mâle, & que ses petits, pour vanger la mort de leur pere, rongeoient en sortant le ventre de leur mere.

D'autres font venir le mot, *Vipera*, de *viva*, & *parere* ; parceque les Viperes sortent vivantes du ventre de leur mere, au lieu que les Serpens sortent en œufs.





TRAITE' DES ALIMENTS.

TROISIE'ME PARTIE.

Des Boissons.



Omme le ſang & les liqueurs de notre corps ſont dans une agitation continuelle, il s'en diſſipe auſſi continuellement des parties aqueuſes & phlegmatiques, ſoit par la voye de la reſpiration, ſoit par celle des urines, ou par quelqu'autre que ce puiſſe être. Il eſt donc neceſſaire de reparer cette perte par la Boiſſon; car ſans ce ſecours les principes les plus volatiles, & les plus exaltez des humeurs, n'étant plus ſuffiſamment étendus & ſeparez les uns des autres par des particules aqueuſes; & ayant par conſequent trop de force & d'activité, cauſeroient dans les humeurs une rarefaction exceſſive, & communiqueroient aux parties ſolides une chaleur inſupportable.

Pour prévenir ces inconveniens fâcheux

qui détruiroient en peu de temps l'économie & l'arrangement des parties ſolides & fluides de notre corps, la Nature ſage & prévoyante en tout ce qu'elle fait, nous avertit de temps à autre du beſoin indiſpenſable que nous avons de boire, par un ſentiment vif qu'elle excite chez nous, & qui fait naître la ſoif, ou le deſir de la Boiſſon. Voici de qu'elle maniere je conçois que ſe produit ce ſentiment.

Ce qui cauſe la ſoif.

Tout le monde ſçait que la membrane interieure de l'œſophage & de l'eſtomac eſt d'un ſentiment tres delicat, & qu'elle eſt parſemée d'une infinité de petites glandes qui reçoivent immediatement du ſang une liqueur ſalivaire qu'elles laiſſent paſſer par leurs pores. Cette liqueur a beaucoup d'uſages; mais un des principaux, à mon avis, eſt d'humecter la tunique dont nous venons de parler. Ceci poſé, quand il y a bien du temps que l'on n'a bû, la maſſe du ſang eſt non ſeulement fort dénuée de parties aqueuſes, mais elle eſt encore devenue plus âcre par rapport à cette perte; ainſi elle n'eſt plus en état de fournir aux glandes de la membrane interieure de l'œſophage & de l'eſtomac, une auſſi grande quantité de liqueur ſalivale qu'auparavant, & le peu qu'elle leur en fournit, n'étant pas autant chargé, qu'il le devroit être, de particules phlegmatiques,

a aussi plus d'âcreté qu'à l'ordinaire ; d'où il s'ensuit que cette membrane doit se dessecher, & être picotée rudement ; ce qui cause dans cette partie une chaleur considerable, qui ne s'éteint que par la Boisson.

La soif s'augmente beaucoup dans les grandes évacuations, dans la fiévre, & dans les exercices violens, parceque le corps fait pour lors une perte excessive de parties aqueuses. Les aliments salez & épicez, & ceux qui sont trop secs, produisent encore le même effet, parcequ'ils picotent fortement la membrane interieure de l'œsophage & de l'estomac, & qu'en absorbant ses humiditez, ils la dessechent.

Quelles sont les personnes plus ou moins sujettes à être alterées.

La soif est plus ou moins frequente dans chaque personne, suivant les differents temperaments : par exemple, les bilieux dont les liqueurs sont fort âcres & fort agitées, ont plus souvent besoin que d'autres d'une Boisson humectante & rafraîchissante, qui calme le mouvement rapide de leurs humeurs. Les personnes au contraire d'un temperament phlegmatique, se passent plus long temps de Boisson, parceque leurs humeurs sont naturellement assez délayées. C'est aussi pour cette raison que les hommes qui sont d'un temperament plus chaud que les femmes, ressentent plus souvent qu'elles, les ardeurs de la soif.

Le mot de Boisson pris dans un certain sens, pourroit convenir à toute sorte d'aliments liquides, tels que sont les Bouillons, les œufs à la coque, le Lait, les Bouillies, & plusieurs autres aliments dont nous avons déja parlé. C'est en ce sens qu'Hipocrate dans l'Aphorisme onziéme de la seconde Section, dit, *facilius esse refici potu, quàm cibo*; c'est à dire qu'on se rétablit plus aisément par des aliments liquides, que par des solides. Cet Auteur par cet Aphorisme prescrit aux convalescents les aliments dont ils doivent se servir; & il a en cela beaucoup de raison; car outre que les aliments liquides sont les plus faciles à digerer, & les plus convenables pour leur estomac qui a été affoibli par la maladie, ils se distribuent encore le plus aisément dans toutes les parties qui ont besoin de reparation.

L'Ecole de Salerne prend le mot de Boisson dans la même signification qu'Hipocrate, quand elle dit:

Ut vites pœnam, de potibus incipe cœnam.

Par ce vers elle veut faire entendre qu'on doit toujours commencer le repas par les aliments liquides, comme étant ceux qui se digerent le plus facilement, & qui restant le moins dans l'estomac, donnent un libre passage aux aliments plus solides qui

viennent enſuite. C'eſt apparemment d'où eſt venu la coutume de commencer le repas par la Soupe. Pour nous, nous ne prenons point ici le mot de Boiſſon dans la ſignification qui vient d'être marquée; mais nous la regardons ſeulement comme un corps fluide & liquide dont nous nous ſervons principalement pour nous deſalterer, pour aider à la digeſtion & à la diſtribution des alimens ſolides ; & enfin pour reparer la perte qui ſe fait à chaque inſtant des parties humides & aqueuſes de nos humeurs.

Differences des Boiſſons.

Il y a deux ſortes de Boiſſons qui ſont en uſage parmi nous : l'une qui eſt ſimple, purement aqueuſe, & que la nature nous fournit liberalement : l'autre qui eſt factice & compoſée. La premiere eſt aſſurément la plus ſaine & la plus convenable à notre conſtitution, puiſqu'elle remplit pleinement en qualité de Boiſſon tous nos beſoins. On peut même dire que c'eſt la veritable Boiſſon. En effet, toutes les autres ne ſont ſalutaires qu'autant que l'Eau ſe trouve mêlée avec elles en une quantité ſuffiſante. A la verité cette Eau ne nourrit point, mais elle concourt neceſſairement à la nourriture, & elle produit pluſieurs avantages conſiderables, comme nous le dirons dans ſon lieu.

La ſeconde eſpece de Boiſſon qui eſt la factice, eſt compoſée de differentes ſortes

de parties propres à nourrir, & à produire plusieurs autres effets. Il y en a de beaucoup d'especes, comme le Vin, la Bierre, le Cidre, &c. Ce n'a certainement point été en vûe de la santé que toutes ces Boissons ont été inventées en premier lieu, mais pour satisfaire à la delicatesse du goût, qui commençoit à se lasser d'une liqueur qui lui paroissoit insipide; & l'on s'est par consequent bien moins attaché à rendre ces Boissons salutaires, qu'à faire en sorte qu'elles fussent agreables. Ce n'est pourtant pas que je veuille en condamner absolument l'usage. Elles ne laissent pas d'avoir leurs utilitez, pourvû qu'on n'en abuse point: par exemple, les liqueurs qui ont fermenté, raniment le sang & les esprits, & produisent plusieurs autres avantages que nous expliquerons dans la suite en parlant de chacune de ces Boissons. Mais on pourroit dire ici que toutes les Boissons factices, n'ont pas toujours le veritable caractere d'une bonne Boisson, qui est de desalterer, de rafraîchir, & d'humecter; puisque bien souvent elles excitent elles-mêmes la soif, & qu'elles échauffent beaucoup. Telles sont les liqueurs ardentes & spiritueuses, dont on voit tous les jours des effets si pernicieux par l'usage immoderé qu'on en fait.

Pline en faisant reflexion sur le nombre

presqu'infini des differentes Boissons qui ont été inventées, ne peut s'empêcher de se récrier sur le ridicule des hommes qui se donnent bien de la peine à préparer toutes ces Boissons, tandis que la Nature leur en fournit une qui est de toutes la plus salutaire, & qui suffit pour les animaux du monde les plus forts & les plus vigoureux.

Nous ne nous embarasserons point dans un d'étail exact de toutes ces Boissons; mais nous parlerons principalement dans la suite de ce Traité, de celles qui sont le plus en usage parmi nous.

CHAPITRE I.

De l'Eau.

L'Eau differe beaucoup, suivant les lieux differens où elle a passé, & où elle a été differemment alterée. On peut dire en general que l'Eau la plus convenable pour la santé, est celle qui est legere, claire, pure, qui n'a ni couleur, ni odeur, ni saveur; qui s'échaufe, & se rafraîchit tres-vîte, & dans laquelle les herbes & les legumes se cuisent facilement & promptement. Quelques-uns ajoutent encore que la marque d'une bonne Eau, est de dissoudre parfaitement le savon. L'Eau qui a toutes ces bonnes qualitez se distribue & circule sans charger les visceres.

Differences.

Choix.

L'Eau rafraîchit & humecte beaucoup.

Bons effets.

Elle aide à la digeſtion, étant priſe en une quantité mediocre ; elle emporte & lave les matieres impures & groſſieres qui étoient attachées aux parties ſolides ; elle ſert de vehicule aux aliments ſolides ; elle ſe charge des ſels groſſiers & tartareux qu'elle trouve à ſon paſſage ; & elle ſort avec eux ou par les urines, ou par les ſueurs, ou par d'autres voyes. Enfin l'Eau produit chez nous des effets ſi ſalutaires, qu'il nous eſt abſolument impoſſible de nous en paſſer.

Mauvais effets.

L'Eau peut produire de mauvais effets, ou par ſa quantité exceſſive, ou par ſa qualité. En effet l'eau priſe en trop grande quantité, accable & debilite les viſceres, principalement ſi c'eſt à jeun ; parcequ'elle agit pour lors immediatement ſur les parties ſolides. De plus elle peut cauſer par le même moyen l'hydropiſie, & beaucoup d'autres incommoditez. La qualité de l'Eau eſt auſſi bien ſouvent pernicieuſe: car ſi elle eſt trop froide, elle pourra congeler les liqueurs du corps, & arrêter leur cours. Enfin ſuivant les differentes alterations qu'elle aura ſubies dans les terres où elle aura paſſé, & ſuivant les principes differents dont elle ſe ſera chargée dans ces mêmes terres, elle pourra alterer differemment les humeurs, & cauſer pluſieurs ſortes de maladies, comme nous le voyons

arriver assez souvent. Nous en parlerons plus amplement dans la suite.

L'Eau est un principe passif parmi la plûpart des Chymistes : Celle que nous buvons, n'est pas si pure, qu'elle ne contienne encore quelqu'autre principe mêlé avec elle. Cependant moins elle en contient, & plus elle convient aux personnes qui jouissent d'une bonne santé, & qui ne prennent point l'Eau comme un remede : car pour ceux qui sont indisposez, il y a differentes sortes d'Eaux minerales qui produisent de merveilleux effets dans plusieurs maladies, par rapport aux mineraux qu'elles ont dissouts dans les terres où elles ont été filtrées. L'Eau est un Principe passif.

L'Eau convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament : cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux melancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux sanguins. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Eau est une liqueur dont nous faisons peu de cas, parcequ'elle est tres-commune. Mais si nous considerions les grands avantages qu'elle produit, nous l'estimerions beaucoup plus qu'une infinité d'autres choses qui, quoique plus rares & plus precieuses, ne lui sont point comparables pour l'utilité. En effet, sans l'Eau rien ne pourroit être élaboré dans la nature ; sans elle il ne se feroit point de fermentation, ou de combat entre les principes d'un mixte ; car tout le monde sçait que les sels qui sont les principaux agents de la fermentation, n'agissent contre les

autres principes, que quand ils ont été delayez par une suffisante quantité de liqueur phlegmatique. Sans elle les parties volatiles d'un mixte n'étant point assez temperées ni retenues, s'échaperoient presque toutes; d'où s'ensuivroit la destruction totale de ce même mixte en peu de temps: sans elle enfin les animaux mourroient de soif, les Soufres prendroient feu, & toute la nature seroit consumée par l'ardeur du Soleil. C'est pourquoi l'Auteur de la nature prévoyant le besoin continuel & indispensable que nous avons de cette prétieuse liqueur, n'en a laissé manquer aucun lieu habitable de la terre.

L'Eau étant rarefiée par la chaleur du Soleil, s'éleve jusqu'à la moyenne region de l'air, où elle est soutenue quelque temps en nuées par les vents; ensuite elle distille en pluye sur la terre, d'où elle coule dans les rivieres, dans les lacs, & dans quantité d'autres lieux; & elle fournit toujours de cette maniere aux fontaines & aux rivieres une certaine quantité d'Eau.

Quoique nous disions que la pluye fournit de l'Eau aux rivieres & à plusieurs autres lieux, ce n'est pas à dire pour cela que par tout où il ne pleut gueres, il ne se rencontre point d'Eau: car dans l'Egypte où il ne pleut que fort rarement, on n'en manque point. Le Nil par sa vaste étendue, & par son débordement arrose tout le pays, & l'entretient de cette liqueur. A la verité le Nil reçoit ses Eaux de plusieurs autres rivieres qui n'ont, suivant les apparences, reçu en premier lieu une bonne partie de leurs Eaux que de la pluye.

La Nature est admirable par les differents moyens dont elle se sert pour fournir de l'Eau en beaucoup d'endroits. Des Historiens tres-dignes de foi, rapportent qu'en plusieurs lieux il se trouve des Arbres d'une grande & vaste étendue, qui donnent de l'Eau claire & limpide. Cette Eau di-

ſtille continuellement de ces Arbres, & arroſe tout le voiſinage du lieu. On prétend même que ces Arbres en ſont inépuiſables, parceque ſi l'on en tire vingt ou trente cruches d'Eau, il y en revient auſſi tôt une auſſi grande quantité que celle qui en étoit ſortie auparavant. On rapporte encore que l'Eau d'un ſeul Arbre avoit été capable de deſalterer quatre cent Cavaliers.

On dit qu'au milieu d'une Iſle de la mer Atlantique il ſe trouve un Arbre qui fournit de l'Eau liberalement à tous les Inſulaires;& l'Arbre, ajoute-t'on, la reçoit en premier lieu d'une nue qui eſt continuellement deſſus, & qui en humecte tellement les branches qu'il en diſtille aſſez de liqueur pour deſalterer tous les habitans du lieu.

L'Eau de pluye, & principalement celle que l'on amaſſe dans le Printemps & dans l'Eté vers le Midy, eſt préferée par beaucoup de gens, parceque, diſent-ils avec Hypocrate & Galien, elle eſt plus pure, plus cuite & plus perfectionnée par la chaleur du Soleil, que d'autre Eau. A la verité l'Eau de pluye peut avoir des parties un peu plus tenues que les autres. Elle eſt auſſi chargée de quelques ſels acides de l'air, qui la rendent plus penetrante & plus active que l'Eau commune : c'eſt pourquoi les Chymiſtes la preferent à l'Eau commune en qualité de diſſolvant. Mais comme tres-ſouvent l'Eau de pluye participe beaucoup des impuretez qui ſe rencontrent dans l'air, je ne crois pas que ſon uſage ſoit par-tout ſalutaire; au contraire, je ſuis perſuadé que l'on ne s'en doit ſervir que dans les lieux où le Ciel eſt ordinairement pur & ſerein; & même avant que d'en boire, on feroit toujours mieux de la diſtiller, pour la rendre encore plus legere, & plus débarraſſée de quelques matieres impures & groſſieres qui y pourroient être.

La Neige & la Glace.

La neige, qui, comme tout le monde ſçait, n'eſt autre choſe qu'une pluye congelée, eſt ce-

pendant differente de la pluye. En effet, la pluye contient des parties molles, pliantes, lubriques, & flexibles; au lieu que la Neige, quoique fondue, conserve encore des parties roides & dures. Hypocrate en condamne fort l'usage dans son Livre de l'Air, des Eaux, & des Lieux, où il dit que toutes les eaux qui se font avec la Neige & la Glace, sont pernicieuses, & qu'elles ne reviennent point dans leur premier état. Plusieurs Medecins les condamnent aussi, & croyent que ces eaux étant composées de quelques parties roides, dures & grossieres, comme il a déja été marqué, choquent rudement les fibres des parties solides, empêchent la coction, blessent l'estomac, excitent des vents & des cruditez, provoquent la toux, incommodent la poitrine, congelent les liqueurs, accablent les esprits, & produisent plusieurs autres mauvais effets.

Pour moi je crois que l'usage de la Glace peut être quelquefois convenable dans de certains pays, & à de certains temperamens, pourvû qu'on en use avec prudence & moderation: mais en general, je condamnerai en notre Climat temperé, cet usage comme pernicieux : En effet, il y produit ordinairement beaucoup plus de mauvais effets que de bons. D'ailleurs, s'il est vrai, comme dit Hypocrate dans l'Aphorisme 51 de la seconde Section, qu'il est dangereux d'échaufer, de refroidir, ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, de quelque maniere que ce puisse être, parceque tout ce qui est excessif, est ennemi de la nature ; comment se hazarde-t-on, comme l'on fait, à boire à profusion dans les grandes chaleurs d'Eté, de ces Eaux qui sont excessivement froides, & qui jettent tout d'un coup le corps dans un état si opposé à celui où il étoit auparavant ? Aussi en voyons-nous tous les jours naître des maladies qui sont souvent mortelles par leur extrême malignité. Cependant on ne

s'en rebute point ; & la plûpart des gens aiment mieux risquer leur vie ou leur santé, que de se priver du plaisir de boire à la glace. Encore si l'on se contentoit de boire moderément frais, les accidents fâcheux dont nous venons de parler, ne seroient pas si frequens. Mais outre que l'on rend les liqueurs les plus froides que l'on peut en les faisant tremper long-temps dans la Glace, on en jette encore dans ces mêmes liqueurs, afin qu'elles aquierent, s'il est possible, un degré plus considerable de froideur, & l'on avale ensemble la glace & la liqueur. Les Italiens & les Espagnols font aussi la même chose ; & quoique la chaleur de leur pays, qui est beaucoup plus considerable que celle du nôtre, les autorise davantage à se servir de ces sortes de boissons ; cependant ils ne laissent pas de payer assez souvent ce plaisir par la perte de leur vie. Nous en avons un exemple dans Gonzagues, Prince de Mantoue, qui suivant le rapport de Brycurinus, *Lib. 16. de re Cib. c. 9.* mourut pour avoir bu à la glace.

Quelques Auteurs prétendent que l'usage de la glace est fort salutaire ; & Pisanelle entr'autres, tâche d'en prouver la necessité ; parcequ'on rapporte qu'avant que l'usage de la glace fût introduit chez les Siciliens, comme ils vivent dans un air fort chaud, & que leurs Eaux sont aussi fort chaudes, ils étoient tous les ans exposez à des fievres malignes, tres-cruelles, qui enlevoient beaucoup de monde ; & l'on assure que ces fievres discontinuerent à un point depuis l'usage de la Glace, que l'on reconnut par une observation exacte que dans la Ville de Messine il mouroit tous les ans mille personnes de moins qu'auparavant ; ce qui fut cause dans la suite que ceux même de la lie du peuple ne se mirent pas moins en peine de faire chaque année leur provision de glace, pour se preserver des maladies ausquelles ils

étoient auparavant sujets, que de la faire de pain & de vin.

On convient avec Pisanelle que l'usage de la Glace peut être salutaire dans les pays chauds, d'autant que le sang, & en general toutes les humeurs y étant excessivement agitées, & échausées par l'ardeur du Soleil, elles ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter leur mouvement impetueux, & les rendre d'une consistance un peu plus épaisse; mais il ne s'ensuit pas de-là que l'usage de la Glace soit également convenable par-tout; au contraire, je suis persuadé qu'il pourra causer dans notre climat les fievres malignes dont il preserve les Siciliens: la raison en est que nos humeurs n'étant pas dans un mouvement aussi rapide, & aussi tumultueux qu'elles le sont chez les Siciliens, elles donnent plus de prise à l'action de la Glace qui les peut congeler beaucoup plus aisément. De plus, comme nous vivons dans un air plus temperé, nous n'avons besoin que d'aliments temperez, qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité. Car si elles devenoient ou trop grossieres, ou trop tenues, elles pourroient causer differentes maladies.

Eau de fontaine, & de puits.

L'Eau de fontaine & celle de puits, sont ordinairement claires, pures & nettes: la raison en est qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles se sont épurées & débarrassées des matieres grossieres qu'elles pouvoient contenir, & qui empêchoient leur limpidité. Ces Eaux ont differentes vertus, suivant les differentes alterations qu'elles ont subies dans les terres où elles ont passé. En effet, les unes, qui sont celles dont nous nous servons ordinairement, ont toutes les qualitez d'un Eau salutaire; les autres passant entre des pierres ou des matieres propres à les former, se chargent de certaines parties qui les rendent condensantes, capables d'exciter des coagulations & des obstructions, de causer la pierre, le scorbut,

des catarres, & plusieurs autres maladies pareilles.

Personne n'ignore qu'il y a en plusieurs lieux, des Eaux de fontaine qui, quoique fort claires, ne laissent pas de petrifier les matieres que l'on a fait séjourner dedans, comme du bois, des fruits, & des parties d'animaux. Je crois que cela vient de ce que ces Eaux contiennent quelques sels qui s'étant unis à des parties terrestres & pierreuses qu'ils ont dissoutes en leur chemin, ces deux corps bouchent & remplissent exactement les pores de celui qu'on a fait tremper dans l'eau, & le rendent dur & compacte comme une pierre, & quelquefois même comme un caillou. Ovide dans le Livre quinziéme des Metamorphoses, fait parler ainsi Pithagore sur ce Phenomene.

Eau de fontaine qui petrifie les corps que l'on y jette.

Flumen habent Cicones, quod potum saxea reddit Viscera.

Outre les Eaux de fontaine qui petrifient les corps avec lesquels elles ont été mêlées, il y en a encore en plusieurs endroits, comme dans la Grotte d'Arsi en Bourgogne, qui pendant qu'elles coulent sont tres-claires; mais dés qu'elles sont en repos, elles déposent un sediment pierreux fort solide & compacte, & si abondant qu'il semble que les parties mêmes de l'eau ayent été changées en pierre. Plusieurs Auteurs n'ont pas même fait difficulté d'avancer que ces Eaux se petrifioient; un entr'autres rapporte que proche de Clermont en Auvergne, il sort un petit ruisseau, d'un rocher, dont l'Eau en l'espace d'un jour & d'une nuit se convertit en pierre. Cette Eau, dit-il, donne la mort à ceux qui en boivent, & étant reçue dans un vaisseau, elle en prend toute la forme en se petrifiant. On dit encore qu'en quelques endroits du Perou, on bâtit des maisons avec une espece d'Eau de même nature, petrifiée en de certains moules. Pour moi je ne puis m'imaginer que les

Eau de fontaine qui semble se petrifier elle même.

parties propres de l'Eau, puissent se petrifier, & je suis d'autant plus éloigné de ce sentiment qu'il me semble qu'on peut expliquer la petrification dont il s'agit, d'une maniere plus vraisemblable. Je suppose donc que ces sortes d'Eaux se sont chargées dans leur chemin d'une grande quantité de petites parcelles de pierre ou de matiere terreuse qu'elles charrient, & entraînent avec elles, tant qu'elles sont en mouvement; mais dés qu'elles sont en repos, ces parcelles se precipitent en maniere de sediment, qui est toujours fort solide; parceque les parties qui le forment sont tres-tenues, & ont même du être telles, pour avoir été charriées & confondues avec l'Eau, sans lui avoir ôté sa limpidité naturelle.

La verité de ce raisonnement paroît clairement dans l'examen du sediment que forme l'Eau d'Arcueil dans les canaux où elle coule. Car ce sediment est une veritable pierre, formée par des particules pierreuses qui se sont separées de l'eau qui les entraînoit, & unies étroitement ensemble; & personne ne s'est encore avisé de dire que l'Eau d'Arcueil se change en cette occasion en pierre: pourquoi donc le dira-t-on des autres Eaux dont il a été parlé? Est-ce parcequ'elles font nn effet plus considerable, & plus sensible de petrification? Mais le plus ou le moins ne change point la nature de la chose; & il suffit pour expliquer la difference des effets de l'Eau d'Arcueil, & de ces autres Eaux, de supposer dans ces dernieres une quantité beaucoup plus grande de particules pierreuses.

Eaux qui enyvrent

On rapporte que les Eaux d'un certain fleuve de Trace, enyvrent de la même maniere que le Vin: ce qui est prouvé par ce vers, lequel marque l'effet de ces Eaux par rapport à ceux qui en boivent.

Haud aliter titubat, quàm si mera vina bibisset.

Cet

Cet effet peut être produit par quelques particules sulphureuses, bitumineuses & volatiles que ces Eaux contiennent, & qui se portant à la tête, empêchent le mouvement reglé des esprits animaux, & les font aller avec impetuosité, & sans ordre, qui deçà, qui delà.

Je ne finirois jamais si je voulois faire ici mention d'un nombre considerable de phenomenes qu'on attribue aux Eaux de plusieurs endroits. Pline assure qu'il n'y a rien dans la Nature de plus surprenant que ce qu'il a remarqué sur ce sujet, & même parmi beaucoup de faits que lui & quelques autres Auteurs nous rapportent sur cette matiere, il y en a de si extraordinaires, qu'il n'est pas permis d'y ajouter foi. Ainsi je n'en parlerai point, de peur qu'on ne m'accuse de m'être trop étendu sur des choses qui n'ont peut-être jamais été.

Dans la premiere Edition de ce Traité, je rapportois ce qui se disoit de certaines Eaux qui se trouvent en Normandie, & qui passent pour guerir les fous, quand on les plonge dedans. Je marquois même qu'on devroit verifier avec soin un fait aussi important; mais des persones de foi m'ont assuré qu'il étoit tout verifié, & que rien n'étoit plus faux.

Nous ne parlerons point ici des Eaux minerales, 1°. parcequ'elles n'entrent pas dans les aliments, mais dans les remedes, 2°. parceque cette matiere est trop ample, & demande un Traité particulier.

L'Eau de riviere est, à ce qui me paroît, la meilleure & la plus saine de toutes les Eaux, parcequ'elle est dans un mouvement continuel, & qu'elle est échaufée & corrigée par le Soleil, qui agit dessus avec plus de force & de liberté que sur aucune autre eau. A la verité elle n'est pas toujours si claire que l'Eau de fontaine; mais en la Eau de riviere.

laissant reposer, elle se purifie. De plus, on doit choisir l'Eau de riviere qui soit éloignée des grandes Villes : car celle qui passe par ces endroits, est ordinairement chargée de toutes les immondices du lieu. L'eau de la Seine contient un peu de sel qui la rend laxative & émolliante. Les Provinciaux nouvellement arrivez à Paris, s'apperçoivent assez de cet effet ; car ils payent ordinairement le tribut à cette Eau par un flux de ventre qui leur dure quelquefois assez long-temps.

J'ai pesé l'Eau de la Seine dans un areometre tres-exact inventé par Monsieur Homberg, premier Medecin de Monsieur le Duc d'Orleans, de l'Academie Royale des Sciences ; elle m'y a paru aussi legere qu'aucune Eau de fontaine, quelque claire & limpide qu'elle fût.

Etimologie. L'Eau en Latin, *Aqua, quasi à quâ vivimus*; parceque sans elle nous ne sçaurions vivre; ou bien, *quasi à quâ sunt omnia*; parcequ'elle entre dans la composition de tous les corps. Il y a même eu des Philosophes, comme Thales & Vanhelmont, qui ont prétendu que tous les mixtes ne prenoient leur nourriture & leur accroissement que de l'eau ; mais ce sentiment n'est pas tout-à-fait vraisemblable. Scaliger rejette les Etimologies qui viennent d'être rapportées, & Isidorus Liv. 20. orig. c. 3. veut que le mot, *Aqua*, vienne, *ex eo quòd superficiem habeat æqualem*; de ce qu'elle a une superficie égale & polie.

CHAPITRE II.

Du Vin.

Differences. IL y a beaucoup de Vins differens suivant leur couleur, leur odeur, leur goût, leur consistance ; suivant les raisins differens qui ont servi à les faire ; suivant les diffe-

rens climats où les raisins ont crû, & où ils ont été plus ou moins cuits par le Soleil; & enfin suivant les differentes fermentations du moust. Les Vins qui sont le plus en usage dans le repas, sont le blanc, le paillet & le rouge. Ils doivent être choisis clairs, transparens, d'une belle couleur, point trop nouveaux, d'un goût doux & piquant, & d'une odeur agreable. L'Ecole de Salerne fait connoître en plusieurs endroits les marques d'un vin bon & salutaire, comme par ce vers : Choix.

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore,

Et par ceux-ci :

Si bona vina cupis, quinque hæc laudantur in illis:
Fortia, formosa, & fragrantia, frigida, frisca.

Et enfin par ceux-ci :

Vinum sit clarum, antiquum, subtile, maturum;
Ac bene dilutum, saliens, moderamine sumptum.

Le Vin moderément pris, fortifie l'estomac, & les autres parties, aide à la digestion, augmente la quantité des esprits, échaufe l'imagination, excite la mémoire, donne de la vigueur au sang, & pousse par les urines. Bons effets.

Le Vin pris avec excés, échaufe beaucoup, corrompt les liqueurs, produit l'yvresse, & cause beaucoup de maladies fâcheuses, comme les fievres, l'apoplexie, la paralisie, la letargie & d'autres semblables. Mauvais effets.

Si l'on veut faire une Analise exacte du Vin, on en retirera d'abord beaucoup d'esprit, qui n'est autre chose qu'une huile exaltée, jointe à quelques sels volatiles; ensuite en poussant la distillation, on aura beaucoup de phlegme; puis des esprits acides, qui sont des sels essentiels ou volatiles du Vin résouts dans du phlegme; enfin, il viendra un peu d'huile noire & puante que l'on pourra separer des esprits acides par le papier gris: car les esprits passeront, & l'huile étant trop épaisse, demeurera dessus. Il restera au fond du vaisseau une masse composée de beaucoup de sel alkali, & de terre; on pourra retirer le sel alkali par la lessive: il est tout-à-fait semblable au sel de tartre.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Le Vin, moderément pris, convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. Cependant son usage est en general moins salutaire aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qu'aux vieillards, aux phlegmatiques, aux melancoliques & aux sanguins.

REMARQUES.

QUand les raisins ont aquis une parfaite maturité, on les cueille, & ensuite l'on en tire par expression, un suc doux & agreable au goût, qui n'a rien de spiritueux. Ce suc est appellé en François, Moust, & en Latin, *Mustum, quasi mistum, quoniam in illo omnia sunt confusa*; parceque toutes ses parties sont encore dans une

grande confuſion : mais quand il a fermenté, & qu'il eſt devenu Vin, ſes parties groſſieres ayant été precipitées au fond & aux côtez du vaiſſeau; & ſes eſprits étant dans une aſſez grande liberté, la liqueur eſt piquante, claire & ſpiritueuſe.

Il faut encore ici remarquer que quand ce ſuc n'a point fermenté, il ne donne par la diſtillation aucune goutte d'eſprit, mais ſeulement une huile groſſiere; au lieu que quand il a fermenté, on en retire un eſprit inflammable, qui n'eſt autre choſe que l'huile du mouſt qui a été briſée, attenuée, & volatiliſée par la fermentation.

On voit par ce qui vient d'être dit, que les principes du raiſin reçoivent une alteration conſiderable par la fermentation, & que les Vins peuvent être fort differens, ſuivant que ces principes auront été plus ou moins briſez & attenuez. En voici un exemple fort ſenſible. Les vins de liqueur ſe font ordinairement en mettant le ſuc des raiſins ſur le feu dés qu'il a été exprimé, pour en faire évaporer une partie de l'humidité : on met enſuite ce ſuc dans des tonneaux, & on l'y laiſſe fermenter. Mais la fermentation qui lui arrive pour lors ne peut être qu'imparfaite : parcequ'une partie de ſon phlegme ayant été enlevée, ſes ſels ne ſont plus autant étendus qu'ils le devroient être pour agir avec aſſez de force ſur les parties huileuſes de ce ſuc. Ces même parties huileuſes n'étant donc qu'à demi briſées, & rarefiées, & embaraſſant encore aſſez conſiderablement les pointes des ſels, le vin n'eſt qu'à demi ſpiritueux, & il conſerve encore une partie de la ſaveur douce du mouſt. *Vin de liqueur.*

Nous preparons nos Vins François d'une maniere toute oppoſée. Nous laiſſons fermenter le mouſt avec tout ſon phlegme; & les ſels étant alors ſuffiſamment étendus par des parties aqueuſes, ils diviſent & ils attenuent fortement par *Vin François.*

leurs pointes fines & tranchantes les parties huileuses, & ils les reduisent presque toutes en esprit: cette fermentation qui peut être appellée complete, rend nos Vins forts & piquans, & leur fait perdre presque toute la saveur douce du moust.

Il arrive aussi bien souvent que la quantité du phlegme étant trop abondante dans le moust, il ne fermente point assez, & le Vin est sujet à s'engraisser : la raison en est que les sels ont été trop étendus & trop affoiblis par des parties aqueuses, & par consequent ils n'ont pû agir assez puissamment sur les parties huileuses du moust, qui demeurant toujours grossieres, rendent par la suite le Vin gras.

De toutes ces differences, on peut conclure qu'il faut une quantité de phlegme proportionnée à celle des autres principes, pour que la fermentation du moust soit complete, & que toutes les fois qu'il s'y en trouvera ou trop, ou trop peu, la fermentation ne se fera qu'imparfaitement.

Vin blanc. Pour faire le Vin blanc on met fermenter dans la cuve le suc du raisin blanc separé du marc de la grappe. Pour faire le Vin rouge au contraire, on laisse fermenter le suc du raisin rouge sur la grape. C'est pour cela que le Vin rouge contient plus de tartre que le blanc. Les Vins des pays chauds contiennent aussi plus de tartre que ceux des pays temperez : parceque la chaleur du Soleil qui y a plus de force, fait monter dans la plante une plus grande quantité de sels.

Vin Muscat. Le Vin Muscat se fait de la maniere suivante. On laisse meurir les raisins, puis on tord la grape sur la vigne, afin que ces raisins ne reçoivent plus de nourriture, & qu'ils se rôtissent un peu par l'ardeur du Soleil : ensuite on les cueille, on les presse, & l'on en fait fermenter le suc ; mais comme il est peu chargé de phlegme, parceque les raisins en ont beaucoup perdu par l'ardeur du Soleil, la fermentation de ce suc n'est qu'imparfaite,

& le Vin n'eſt qu'à demi ſpiritueux par les mêmes raiſons que nous avons apportées en parlant des vins de liqueur.

La difference des Vins, ſuivant les lieux, & même par rapport à de certains cantons particuliers, eſt preſqu'infinie. C'eſt ce qui a fait dire à Pline, *tot Vina, quot agri*. On peut dire en general que les meilleurs, les plus ſpiritueux & les plus agreables au goût, ſont ceux qui viennent dans les pays chauds, parceque les raiſins y ſont plus cuits, que leurs principes y ſont plus élaborez, & qu'enfin ces raiſins reçoivent de la terre une plus grande quantité de ſoufres. Au contraire, les Vins qui ſe font dans les pays où la chaleur du Soleil eſt foible, ſont peu ſpiritueux, & s'aigriſſent aiſément.

Il y a des Vins qui ſe conſervent long-temps, parceque leurs principes ſe trouvent dans une juſte proportion les uns par rapport aux autres, & même dans une eſpece d'équilibre. Il y en a d'autres au contraire qui ſe paſſent tres-vîte, & qui ſe corrompent aiſément. Deux ſortes de cauſes peuvent produire cet effet; ſçavoir, d'externes & d'internes. Cauſes qui alterent les Vins.

Les externes ſont ou des chaleurs exceſſives qui donnent occaſion aux eſprits du Vin de s'échaper; ou un froid immoderé qui accable & qui appeſantit à un point les eſprits du Vin, que le tartre s'étendant enſuite, & ſe diſtribuant plus aiſément dans toute la liqueur, l'aigrit en peu de temps. Le tonnerre, & tout ce qui peut occaſionner dans l'air un mouvement extraordinaire, eſt auſſi capable de changer conſiderablement la nature du Vin. En effet, l'air étant fortement émû, non ſeulement donne aux eſprits du Vin une plus grande facilité de ſe ſeparer de la liqueur par le mouvement qu'il leur communique, mais encore il brouille & il agite ſi fortement cette même li-

queur, que le tartre qui s'étoit precipité au fond & aux côtez du tonneau, se remêle de nouveau avec le Vin, & fixe & enchaîne le reste de ses esprits. On tâche de prevenir ces accidens en enfermant le Vin dans des caves, où il n'est pas autant exposé aux injures de l'air qu'il le seroit par-tout ailleurs : mais ces précautions sont quelquefois inutiles.

Pour ce qui est des causes internes qui alterent notablement les Vins, j'en rapporterai ici quelques-unes, ausquelles on sçait assez remedier. Mais il seroit à souhaiter qu'en voulant rétablir les Vins, & leur rendre pour ainsi dire la santé, on ne l'ôtât point à ceux qui en boivent, par les drogues pernicieuses qu'on y mêle.

Quelquefois les Vins, aprés la fermentation, demeurent troubles, parceque la séparation de leurs parties tartareuses n'a pas été parfaite. Il arrive aussi bien souvent que quand les Vins n'ont point été assez dépurez au commencement, il leur survient dans la suite une nouvelle fermentation causée par les esprits mêmes qui font effort pour se débarrasser du tartre grossier qui les retient. Or dans ces effervescences les Vins deviennent quelquefois gras, quelquefois aigres, quelquefois aussi ils perdent ou leur odeur, ou leur couleur, ou leur force.

De tous les ingrediens dont on se sert pour les raccommoder, il y en a quelques-uns qui n'interressent que peu, ou point la santé, comme la colle de poisson, les blancs d'œufs, le rapé, le papier, la lie, le tartre, le miel, le Vin cuit, le sucre, le marbre & l'albâtre pulverisez. Mais il y en a aussi dont je ne veux point parler, lesquels sont tout-à-fait pernicieux. C'est pourquoi l'on ne doit point s'étonner si l'usage de certains Vins incommode souvent tres-fort. Voici ce que dit Pline à ce sujet : *Tot veneficiis placere cogitur, & miramur noxium esse vinum.*

Les bons effets que produit le Vin moderément pris, proviennent principalement de ses principes spiritueux, qui aident à la digestion des aliments dans l'estomac, en communiquant à cette partie une chaleur douce & temperée, en attenuant les aliments qu'ils y rencontrent, & en leur servant de vehicule. Ces mêmes esprits étant portez dans la masse du sang, la raniment, & lui communiquent plus de force & d'activité. Etant charriez dans le cerveau, ils donnent ouverture aux belles pensées, & ils excitent la memoire, en augmentant la quantité des esprits animaux, & en contribuant par ce moyen à faire faire au cerveau ses fonctions avec plus de liberté. Enfin ces esprits étant distribuez dans toutes les parties, les rendent plus fortes & plus vigoureuses.

Comme il y a un grand nombre d'especes differentes de vins, chacun produit aussi de certains effets particuliers, suivant le different arrangement de ses Parties. Par exemple, le Vin blanc est celui qui passe le plus vîte, & qui monte le plus aisément à la tête. Ce n'est pas qu'il contienne plus d'esprits que le Vin rouge, ou le paillet; mais parcequ'étant moins chargé de tartre qu'eux, ses esprits sont plus dégagez, & peuvent s'élever plus facilement. Vin blanc.

Le Vin rouge est de tous les Vins celui qui convient le plus generalement à toute sorte de temperament : la raison en est qu'il contient une quantité suffisante de parties tartareuses qui le rendent moins fumeux & plus stomacal que le blanc. Vin rouge. Pour le Vin paillet, il tient le milieu entre le Vin rouge & le blanc. Vin paillet. On le fait avec des raisins de la même couleur, ou bien en mêlant avec le Vin blanc un peu de Vin de teinte.

On ne se sert point dans les repas aussi communément, ni en aussi grande quantité des Vins de liqueur, que de ceux dont nous venons de parler; Vins de liqueurs.

la raiſon en eſt que l'excés de ces Vins eſt beaucoup plus dangereux que celui des autres, comme nous le ferons voir dans la ſuite. Cependant quand on en uſe avec moderation le matin, & à la fin des repas, ils peuvent être ſalutaires. Ils fortifient beaucoup l'eſtomac, parcequ'étant naturelment glutineux, ils s'arrêtent aſſez de temps dans cette partie pour y produire ce bon effet.

Galien défend l'uſage du Vin aux enfans juſqu'à l'âge de dix-huit ans, & ce n'eſt pas ſans raiſon : car cette boiſſon excite dans leurs humeurs des fermentations exceſſives qui ne s'y peuvent faire ſans que les parties ſolides qui ſont encore foibles dans ces enfans, n'en ſouffrent de l'alteration. On peut même dire que ces fermentations détruiſent en quelque maniere les premiers fondemens de la vie ; & que non ſeulement elles abregent les jours, mais que ſouvent elles donnent lieu à une vieilleſſe prématurée & accompagnée de quantité d'infirmitez. Galien cependant trouve l'uſage du Vin convenable aux vieillards, pourvû qu'ils en uſent ſobrement, parcequ'ils ont beſoin de quelque liqueur qui les fortifie.

Yvreſſe. Si le vin moderément pris produit beaucoup de bons effets, comme nous l'avons marqué, il en produit auſſi de fort mauvais quand on s'en ſert avec excés. En effet ſes principes volatiles & exaltez montant au cerveau en grande abondance, & y courant de tous côtez avec impetuoſité & ſans conſerver aucun ordre, rendent les perſonnes yvres & furieuſes, & leur font voir des objets doubles, les jettent dans une eſpece de folie, où elles demeurent juſqu'à ce que les principes volatiles du Vin ſe ſoient diſſipez par les pores du crane, ou qu'ils ayent été abſorbez par quelque humeur pituiteuſe qu'ils ayent trouvée dans le cerveau, ou qui y ſoit montée à la faveur

des esprits même du Vin. C'est en ce temps que vient le sommeil qui dure plus ou moins, suivant que les esprits ont été embarrassez & retenus par une humeur plus ou moins lente & visqueuse. Nous en avons un exemple dans les Vins de liqueur & dans plusieurs autres boissons dont nous parlerons dans la suite, lesquelles contenant beaucoup de matieres visqueuses & grossieres, excitent une yvresse beaucoup plus longue & plus dangereuse que celle qui est produite par les Vins ordinaires.

L'Yvresse ne succede pas seulement à l'usage immoderé des liqueurs spiritueuses ; plusieurs matieres solides la causent aussi, ou du moins elles produisent une disposition assez semblable à celle de l'Yvresse. Matieres solides qui causent l'Yvresse.

On remarque que le pain où il est entré beaucoup d'Yvraye, cause des maux de teste, des éblouissements, des assoupissemens, l'yvresse, & quelquefois même la folie. Yvraye.

Il croît dans les Indes une plante appellée communement *Datura*, par les Espagnols ; *Dutroa*, par les Arabes, *Burlatoria* ; & enfin par les Perses & par les Turs, *Marona*. Cette plante est une espece de *Stramonium*. Ses feuilles sont semblables à celles du *Stramonium* ordinaire, mais plus dentelées, d'une odeur desagreable. Sa semence produit des effets surprenans, car si l'on en avale une demie dragme, non seulement on en est enyvré, mais encore on devient hebêté pour quelque tems, riant, ou pleurant, ou dansant. Si l'on prend une grande dose de cette semence, on en est empoisonné. *Datura*.

On dit que dans les lieux où elle croît abondamment, les femmes impudiques en font prendre à leurs maris pour les jetter dans une espece de délire qui dure quelques heures, & que pendant ce temps elles entreprennent tout sans rien

craindre, parceque ceux qui ont pris de cette semence n'entendent rien, & ne se ressouviennent de rien. Ils ne reviennent à eux que quand toute la force de cette pernicieuse drogue a été parfaitement dissipée ; cependant on assure que pour les faire revenir plûtôt dans leur état naturel, on n'a qu'à leur plonger les pieds dans de l'eau froide.

Poisson qui enyvre.

Le Pere du Tertre dans son Histoire naturelle des Antilles, fait mention d'un certain poisson, qui étant mangé, enyvre de la même maniere que le Vin.

Histoire.

Mundius, Medecin de Londre, rapporte une Histoire assez extraordinaire de certains Matelots, qui ayant trouvé dans une Isle de la Mer Indienne des Prunes d'une belle couleur, & d'un bon goût, en mangerent avec avidité ; mais ils payerent cherement ce petit plaisir : car ils tomberent bien-tôt aprés dans une espece de folie qui étoit telle, que les uns ne faisoient que rire, les autres que pleurer, & les autres que danser.

Il croît chez les peuples Orientaux de certaines drogues particulieres avec lesquelles ils se delectent beaucoup, & qui leur causent une espece d'yvresse, ou de douce folie qui dure quelque temps. Ils se sont tellement assujettis à l'usage de ces drogues par une longue habitude qu'ils s'en sont faite, qu'ils s'imaginent que la vie ne peut être que triste & malheureuse sans elles. Les Indiens & les Perses ont leur Bangué, les Egyptiens leur *Bosa*, & les Turcs leur *Opium.*

Bangué.

Bangué en Arabe *Axis*, & en Turc *Asarath*, est une plante des Indes presque semblable au Chanvre. Ses feuilles ressemblent parfaitement à celle du Chanvre ; & sa semence est plus menue, & moins blanche que celle du Chanvre. On pile les semences & les feuilles de cette plante, & l'on en fait une espece de confection avec le musc &

quelques Aromats, dont les Perſes & les Indiens ſe ſervent pour s'exciter les ardeurs de Venus, & pour ſe donner de l'appetit. Quand ils veulent dormir ſans inquietude, oublier leurs chagrins, & même leurs maux, ils mêlent dans cette confection de l'*Arecca*, qui n'eſt point encore meur, & même un peu d'*Opium*. Cette compoſition eſt fort eſtimée dans toutes les parties de l'Aſie.

Le *Boſa*, dont les Arabes & les Egyptiens font tant de cas, eſt une compoſition qu'ils préparent avec les feuilles & les ſemences du Bangué, pilées & mêlées avec la farine d'Yvraye. Les gens de travail, & ceux qui doivent s'expoſer à quelque danger, ont recours à cette compoſition, parcequ'elle leur fait oublier leur fatigue, qu'elle leur ôte le ſentiment de douleur, & qu'elle les empêche d'enviſager le peril. Ceux qui en prennent ſont gais & contents pendant l'eſpace d'une heure, enſuite ils deviennent mornes, & comme hebêtez, & enfin ils s'endorment; mais il eſt à remarquer que pendant leur ſommeil ils n'ont que des rêveries & des illuſions fort agreables. *Boſa.*

Les Habitans de Madagaſcar font ſecher les feuilles du Bangué, & ils s'en ſervent de même que nous nous ſervons du Tabac en fumée. Le Bangué pris de cette maniere, leur cauſe une eſpece d'engourdiſſement & de folie qui leur fait beaucoup de plaiſir. Il y a pluſieurs autres plantes narcotiques qui produiſent le même effet, étant priſes de la même maniere. Elles ſont en uſage chez quelques Peuples, auſquels elles cauſent une veritable yvreſſe.

L'*Opium*, appelé par les Arabes & par les Indiens, Afron, eſt ſelon l'opinion commune, une larme gommeuſe qui ſort de la tête des Pavots d'Egypte & de la Grece. On pretend que nous ne voyons point de cet *Opium*, parceque les Turcs le gardent pour eux; & qu'ils nous envoyent en place *Opium.*

Meconium. le *Meconium*, qui eſt un ſuc tiré par expreſſion, des têtes & des feuilles des Pavots, & qui n'a pas à beaucoup prés la vertu de l'*Opium*. D'autres aſſurent que l'*Opium*, dont les Turcs ſe ſervent eſt preciſément de même que celui qu'ils nous envoyent, & diſent que s'il y avoit effectivement parmi les Turcs un *Opium* different du nôtre, on en pourroit avoir par argent; comme l'on a du baume de Judée ou d'Egypte, quoique gardé avec un tres-grand ſoin par les Janiſſaires. Cependant pluſieurs perſonnes qui ont été ſur les lieux, n'ont jamais pû avoir de ces pretieuſes larmes d'*Opium*, quelque ſoin qu'elles ſe ſoient données pour cela.

Tout le monde connoît aſſez la qualité narcotique de l'*Opium*, qui étant pris en trop grande quantité, cauſe ſouvent la mort. Cependant les Turcs ſe ſont tellement accoutumez à ſon uſage, qu'ils en peuvent prendre par jour juſqu'à demi dragme, & même juſqu'à une dragme ſans en être incommodez, au lieu que les Européens qui n'y ſont point habituez, peuvent à peine en prendre plus d'un ou de deux grains. J. Fragoſus rapporte qu'un certain Indien avoit pris un jour plus d'une once d'*Opium*, & que quoiqu'il parût être plus lourd, & avoir la tête plus peſante qu'à ſon ordinaire, il ne diſcontinua point pour cela ſes affaires le reſte de la journée, & il les fit même avec aſſez de liberté.

Les Turcs font un grand cas de l'*Opium*, parce qu'il leur ôte la triſteſſe, la douleur, & l'inquietude; qu'il les rend intrépides dans la guerre, contents & exempts de chagrin dans la paix. Cependant on a obſervé que ceux qui prennent tous les jours de l'*Opium*, deviennent à la longue hebêtez, ſtupides, & impuiſſans; & que ceux qui en diſcontinuent l'uſage, aprés s'en être beaucoup ſervis, tombent dans une langueur incura-

ble, qui les fait mourir. C'eſt ce qui fait aſſez connoître que nous devons éviter de nous rendre eſclaves de certaines habitudes qui, de quelque côté que nous nous tournions dans la ſuite, nous deviennent toujours pernicieuſes.

Il y a pluſieurs autres drogues dont on ſe ſert en differents pays, plûtôt pour le plaiſir & pour ſe deſennuyer, qu'en qualité d'aliment. Nous en rapporterons ici quelques-unes.

Le Betré ou le Betelé eſt une plante des Indes Orientales, pouſſant, comme le Liere des branches longues, rempantes, & s'entortillant à ce qu'elle trouve. Ses feuilles ont beaucoup de reſſemblances à celle de l'Orangerneanmoins elles ſont plus longues & plus étroites vers le bout, & elles ont des veines ou de petites côtes d'un goût amer. Son fruit a la figure d'un Leſard; il eſt d'une ſaveur douce & aromatique, mais les feuilles de cette plante ſont ce qu'on eſtime davantatage. Les Indiens & les Indiennes en portent toujours, & les mâchent continuellement: mais comme elles donnent un goût d'amertume dans la bouche, ils les mêlent avec d'autres drogues, comme avec de l'*Arecca*, du Cardamome, des Gerofles, ou avec des écailles d'Huitres calcinées ſeules. Ils mâchent de cette compoſition, & ils crachent le premier ſuc qui en ſort, & qui eſt rouge comme du ſang. Elle leur donne bonne bouche, elle rafermit les gencives; elle fortifie leur eſtomac, & elle rarefie la pituite du cerveau. Betré ou Betelé.

L'*Arecca* eſt une eſpece de palmier haut & droit, qui vient dans pluſieurs lieux des Indes. Son fruit eſt ovale, de la groſſeur d'une noix, couvert d'une écorce verte au commencement, mais qui devient fort jaune en meuriſſant. Cette écorce étant ſeparée, on voit un fruit quelquefois demi rond, d'autrefois piramidale, & gros comme une Aveline, lequel étant rompu, reſ- *Arecca*.

ſemble à une muſcade caſſée. Ce fruit doit être choiſi à demi meur, parceque pour lors il a plus de vertu narcotique & aſſoupiſſante ; au lieu que quand il eſt tout-à-fait meur, il eſt inſipide, & il a beaucoup moins de force. Les habitans du lieu où croît ce fruit, le font ſecher au Soleil, & le reduiſent en poudre, enſuite ils le mêlent avec du Betelé, des Huitres brûlées, du *Lycium*, du Camphre, du bois d'Aloës, & un peu d'Ambre. Ils font tant de cas de cette compoſition, qu'on en trouve à acheter dans tous les carrefours. On ne voit même perſonne parmi eux, de quelque condition que ce ſoit, qui n'en ait dans la bouche. Ils diſent qu'elle les fait cracher ; qu'elle leur décharge le cerveau ; qu'elle les empêche d'avoir mal aux dents & aux gencives ; & qu'elle leur donne bonne bouche. Elle leur noircit ou leur rougit les dents ; mais ils aiment à les avoir en cet état, & ils ont cela de commun avec pluſieurs autres Nations qui ſe les noirciſſent exprés, & qui diſent que les Européens reſſemblent aux Chiens & aux Singes par les dents.

Coca. J. Fragoſus que nous avons déja cité, rapporte que les habitans du Perou mâchent tout le jour des feuilles ſemblables à celles du Myrthe qui viennent ſur un petit arbriſſeau de l'Amerique appellé, *Coca*. Ses feuilles appaiſent la faim & la douleur, & donnent des forces.

Tabac. Le Tabac n'eſt pas moins en uſage chez les Européens, que le ſont parmi les Indiens l'*Arecca* & le Betelé. Cette plante étoit autrefois inconnue aux Anciens. Elle a pluſieurs noms Latins differens ; ſçavoir, *Tabacum* ; *Petum*, *Nicotiana*.

Etimologie. *Tabacum*, parcequ'elle croît abondamment dans une Iſle de l'Amerique appellée *Tabaco*.

Petum, *à* πετάω, *extendo* ; parceque les feuilles du Tabac s'étendent beaucoup.

Nicotiana a tiré ſon nom de M. Nicot, Ambaſ-

ſadeur de France en Portugal, qui en apporta la ſemence qu'un Flamand lui avoit donnée.

Il y a trois eſpeces de Tabac que nous ne décrirons point ici; parcequ'elles le ſont amplement en differens Auteurs auſquels nous renvoyons le Lecteur. Il ſuffit de-ſçavoir que toutes ces eſpeces purgent par haut & par bas avec beaucoup de violence, & conviennent dans l'apoplexie, la létargie, & dans pluſieurs autres maladies, étant priſes interieurement comme remede. Mais on ſe ſert davantage du Tabac pour le plaiſir, que pour la ſanté.

La nature n'a jamais rien produit dont l'uſage ſe ſoit étendu plus loin, & en moins de temps, que celui du Tabac : car auſſi-tôt que cette plante a été connue en Europe, on s'en eſt ſervi preſque par-tout. A la verité de quelque maniere qu'elle ſoit priſe, ou par le nez, ou en fumée, ou en machicatoire, elle eſt fort attrayante ; elle excite un chatouillement agreable aux nerfs; elle ôte la faim à beaucoup de perſonnes, & elle délaſſe. C'eſt pourquoi les gens de travail avec une ou deux pipes de Tabac paſſent un long tems ſans s'ennuyer & ſans avoir beſoin de rien. Enfin ceux qui ſe ſont aſſujetis à l'habitude du Tabac, y trouvent tant de charmes, qu'ils ne peuvent dans la ſuite s'en défaire qu'avec bien de la peine.

Quand on commence à prendre du Tabac, on eſt ordinairement expoſé à des ſymptômes extraordinaires qui affectent le cerveau & le genre nerveux; Sçavoir, des maux de tête & des vertiges : on tombe même dans une eſpece d'yvreſſe. Mais quand on a fait ſon aprentiſſage du Tabac, ces accidens auſquels on étoit ſujet, ceſſent. Cependant l'uſage du Tabac n'eſt point indifferent. On reconnoît par experience qu'il affoiblit la memoire, qu'il attaque les nerfs, & qu'il échauffe

beaucoup, & l'on concevra aisément comment il produit tous ces mauvais effets, si l'on considere qu'il contient une grande quantité de sel acre & caustique propre à rarefier extraordinairement les humeurs, & à causer dans le genre nerveux des irritations, & des secousses qui ne peuvent s'y faire, sans que le cerveau ne soit aussi agité à son tour, & que les traces qui s'y estoient faites, ne se détrüisent; d'où vient apparemment la perte ou l'afoiblissement de la memoire. Enfin il est hors de doute que le tabac produit quantité de maladies, ou du moins qu'il ne contribue pas peu à rendre les symptômes plus cruels & plus dangereux. On connoîtra plus precisement de quelle consequence il est de ne se point accoutumer au Tabac, en lisant la sçavante These que Monsieur Fagon, premier Medecin du Roi, a faite sur ce sujet, dans laquelle il prouve par des raisons solides & convaincantes combien l'usage que l'on en fait communément, est pernicieux.

CHAPITRE I.

Du Vinaigre.

Differences, IL y a de deux sortes de Vinaigre; sçavoir de rouge & de blanc. Le Vinaigre rouge se fait avec le Vin rouge; & le Vinaigre blanc avec le Vin blanc. On appelle aussi quelquefois le Vinaigre distillé, Vinaigre blanc. Le Vinaigre peut être encore nommé differemment, suivant les differentes sortes de plantes qu'on y a fait infuser: comme par exemple, le Vinaigre rosat, le Vinaigre de sureau, le Vinaigre d'œillet, le Vinaigre d'estragon, & plusieurs autres.

Choix. Le Vinaigre doit être choisi en general d'u-

ne ſaveur piquante, agreable, & ſuffiſamment acide; qui ait été fait avec de bon vin, rempli d'eſprits, & chargé de beaucoup de tartre.

Le Vinaigre eſt aſtringent & rafraichiſſant, pourvû qu'il ſoit pris en une quantité moderée. Il excite l'apetit, il aide à la digeſtion des aliments; il appaiſe les ardeurs de la bile; il reſiſte au mauvais air; il arrête quelquefois le hoquet & le vomiſſement; il eſt propre dans les ſquinancies & dans les hemorragies, Bons effets.

Le Vinaigre pris en trop grande quantité, picote fortement l'eſtomac & les inteſtins, & incommode le genre nerveux. Il eſt encore pernicieux aux perſonnes maigres & attenuées, à celles qui ont la poitrine foible, qui touſſent beaucoup, qui ne reſpirent qu'avec peine, & qui ſont ſujettes aux affections hyſteriques. Mauvais effets.

Le Vinaigre contient beaucoup d'acide à demi volatiliſé par des ſoufres exaltez, un peu d'huile & de terre, & conſiderablement de phlegme. Principes.

Le Vinaigre convient en tout temps aux jeunes gens bilieux: mais les vieillars & les perſonnes d'un temperament melancolique doivent s'en abſtenir, ou en uſer fort ſobrement. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

QUoique le Vinaigre ne soit point employé parmi les boissons; & qu'il serve principalement dans les sauces pour donner aux viandes un goût plus agreable & plus relevé, neanmoins nous en avons parlé en cet endroit, parcequ'il exprime le dernier état du Vin, & pour ainsi dire, la fin de la vie de cette liqueur. C'est en ce sens que plusieurs Auteurs ont donné au Vinaigre differents noms Latins. Les uns l'ont appellé *Vinum corruptum, & mortuum.* Pline le nomme *Vini vitium.* D'autres, *Vinum nequam, Vinum culpatum, Vini cadaver.*

Vinaigre. Le Vinaigre est une liqueur acide assez connue. On peut dire que c'est un Verjus revivifié. En effet nous avons fait voir en parlant des differens états par où passe le raisin, avant qu'il soit venu à une parfaite maturité, que le Verjus n'est aigre que parceque ses acides tiennent alors le dessus des autres principes, & qu'il ne devient doux ensuite, que parceque ses acides s'embarrassent avec des parties huileuses & rameuses qui s'élevent à mesure que le fruit meurit. Or il paroît que les acides du raisin, qui avoient perdu une partie de leur force par leur union avec des principes huileux, recouvrent dans le Vinaigre leur premiere force, telle qu'ils l'avoient dans le Verjus: comme nous allons tâcher de le prouver.

Comment se fait le Vinaigre. Le Vinaigre se fait par une seconde fermentation du Vin. Dans la premiere, comme nous avons remarqué en parlant du Vin, les esprits sulfureux surmontant l'obstacle des matieres grossieres qui les embarrassoient, precipitent au fond & aux côtez du tonneau la lie & le tartre du Vin. La liqueur demeure en cet état tant que les esprits du Vin ont assez de force, & sont assez abon-

dants pour repousser continuellement les parties tartareuses, & pour les empêcher de se mêler intimement à la liqueur, & d'y prendre le dessus. Mais aussi-tôt qu'une partie des esprits s'est échapée, le tartre ne trouvant plus une aussi grande resistance qu'auparavant, se dissout dans le Vin, & prenant à son tour le dessus des autres principes, absorbe les esprits, & s'y unit. C'est alors que le Vin devient aigre.

Nous disons que l'union du tartre avec le Vin, le rend aigre, parceque le tartre contient beaucoup d'acide, & que d'ailleurs nous ne voyons rien autre chose dans le Vin qui puisse lui procurer cette aigreur. Voici une experience qui confirme encore mon raisonnement. *La dissolution du tartre dans le Vin, est la cause de son aigreur.*

Ayez un tonneau rempli de Vin, & garni à ses côtez de beaucoup de tartre; faites aigrir ce Vin dans le même tonneau, & l'on pourra voir, aprés que le Vin sera devenu aigre, que le tartre qui étoit auparavant aux côtez du tonneau, n'y sera plus, & qu'il se sera dissout dans la liqueur. *Preuve.*

Pour faire plus promptement le Vinaigre, on met le Vin dans un lieu chaud; la chaleur en cette occasion excitant dans le Vin une petite fermentation, en fait dissiper quelques esprits, & donne plus de facilité au tartre de s'étendre dans la liqueur. S'il n'y avoit point assez de tartre dans le tonneau où l'on veut faire du Vinaigre, on n'a qu'à y jetter de la lie, qui est un veritable tartre. Cependant on fait du Vinaigre en exposant à l'air du Vin dans un vaisseau, sans qu'on y jette de tartre: la raison en est qu'il y a toujours dans le Vin des parties tartareuses qui y nagent, qui s'y rarefient, & s'y étendent ensuite. Mais ce Vinaigre n'est ni si fort, ni ne se conserve si long-tems que l'autre. *Maniere de faire plus promtement le Vinaigre.*

Les Vinaigriers, pour aigrir plus promptement le Vin, & pour rendre le Vinaigre plus fort, se servent du poivre du Bresil.

Le Vin ne diminue point de volume en aigrissant, & pourquoi.

Il y a une chose à remarquer dans le Vin qu'il aigrit : c'est qu'il ne perd point de son volume ; au contraire il semble qu'il en augmente : la raison en est que la dissipation des esprits du Vin dans cette occasion, n'est point sensible, & que non-seulement le tartre qui se trouve naturellement dans le Vin, mais encore celui qui s'étoit precipité au côté du tonneau se rarefiant, & s'étendant alors dans la liqueur, peuvent en augmenter un peu le volume.

Destruction du Vinaigre.

Le meilleur Vinaigre & le plus fort se dissipe insensiblement, & devient enfin insipide, parceque l'acide du Vinaigre est joint & uni à des esprits sulphureux, qui l'agitent continuellement, & qui l'enlevent dans la suite du temps avec eux.

Verjus.

On fait avec le Verjus exprimé une liqueur acide, qui a les mêmes usages & les mêmes vertus que le Vinaigre : de sorte que l'on substitue bien souvent l'un au défaut de l'autre.

Aigres tirez de plusieurs sortes de liqueurs.

On peut faire encore des liqueurs acides ressemblant au Vinaigre, avec le Cidre, le Poiré, la Biere, l'Hydromel, & plusieurs autres sucs qui ont fermenté : mais on reconnoît par experience que l'aigre du Vin est preferable à tout autre pour les effets ausquels on l'employe.

Le Vinaigre est astringent, rafraîchissant, & convenable dans les squinancies & dans les hemorragies ; parcequ'il fixe & appaise le mouvement impetueux des humeurs, en les épaississant un peu. Il arrête quelquefois le hoquet, & le vomissement, en precipitant par ses acides, les matieres acres & bilieuses, qui ont coutume de les causer. Il excite l'appetit en picotant legerement les fibres de l'estomac ; il aide à la digestion des alimens, en les divisant & en les attenuant par ses pointes acides.

Le Vinaigre pris en trop grande quantité, produit de fort mauvais effets. Premierement, il

affoiblit & debilite l'eſtomac, en l'irritant trop fortement. En ſecond lieu, il incommode beaucoup la poitrine, & le genre nerveux par cette même irritation qui cauſe quelquefois des mouvemens convulſifs. C'eſt pourquoi l'on défend le Vinaigre dans les affections Hyſteriques. Enfin, le Vinaigre paſſe communement pour maigrir; & c'eſt en vûe de cet effet que quelques femmes craignant de devenir trop puiſſantes, ou pour diminuer le trop grand embonpoint, qu'elles poſſedent déja, font un uſage tres-frequent du Vinaigre; mais malheureuſement pour elles, cet uſage leur eſt preſque toujours pernicieux, & leur attire ſouvent bien des maux ſans les faire devenir plus maigres, ou du moins ſi elles le deviennent par la ſuite des temps, ce n'eſt qu'en conſequence de maladies conſiderables, & quelquefois même mortelles, cauſées en premier lieu par la mauvaiſe impreſſion des acides du Vinaigre, ſur leurs parties ſolides, & par le derangement que ces acides trop abondants ont cauſé dans leur liqueur; de ſorte qu'on pourroit dire en cette occaſion, qu'elles payent la maigreur, de leur ſanté, & quelquefois même de leur vie.

Je ne veux pourtant pas nier abſolument que l'uſage frequent du Vinaigre, n'ait pu par lui-même maigrir quelques perſonnes, ſans qu'elles ayent été auparavant bien ſenſiblement incommodées; mais je tiens ce cas aſſez rare, & je ne puis concevoir qu'une liqueur auſſi active que le Vinaigre, puiſſe paſſer abondamment ſur differentes parties ſolides, ſans y laiſſer du moins quelqu'impreſſion; & quoique cette impreſſion ne ſe faſſe pas d'abord ſentir bien fortement, il eſt toujours à craindre qu'elle n'ait des ſuites fâcheuſes. De plus, la maigreur que l'on ſuppoſe en cette occaſion, produite immediatement par l'action du Vinaigre, ne me paroît pouvoir provenir, ou

que d'obstructions causées dans les plus petits tuyaux du corps par les acides du Vinaigre ; ce qui empêche les sucs nourrissiers de parvenir jusqu'aux parties solides ; ou que d'une alteration trop considerable, que ces sucs nourrissiers ont reçûe en se mêlant avec une grande quantité d'acides, qui les rendent peut-être en cette occasion ou trop grossiers, ou peu propres par quelqu'autre raison que ce puisse être, à s'insinuer dans les petits vuides des parties. Or l'un & l'autre de ces cas sont toujours dangereux, puisque l'un suppose déja une maladie toute faite, & l'autre une disposition à maladie. Je conseille donc aux personnes trop grasses & repletes, ou qui ont de la disposition à le devenir, de chercher pour maigrir, quelque moyen plus sûr, & en même temps moins contraire aux principes de la santé, & de la vie, que l'usage frequent du Vinaigre.

Oxicrat. On fait avec le mêlange d'une partie de Vinaigre, sur quinze ou seize parties d'eau, une liqueur appellée Oxicrat. Elle est employée dans les fomentations, dans les gargarismes, & dans les lavements.

On se sert du Vinaigre pour conserver plusieurs choses, comme des feuilles, des fleurs, des fruits. Il agit en cette occasion en bouchant par ses pointes acides les pores du corps avec lequel il a été joint ; & empêchant que l'air y puisse entrer assez librement pour y exciter une fermentation qui le corromproit en peu de temps.

Etimologie. Le Vinaigre en Latin, *Acetum*, *quasi acutum*, *vel acidum*, parcequ'il est piquant & aigre.

CHAPITRE IV.

Du Cidre.

Difference. ON peut préparer autant de differens Cidres, qu'il y a d'especes differentes de Pommes. Celui qui se fait avec des pommes

pommes que l'on mange ordinairement, & qui ſont douces, & agreables au goût, ne demeure pas long-temps dans ſa force, & il ſe corrompt aiſément : c'eſt pourquoi l'on choiſit pour faire du Cidre qui puiſſe être gardé, certaines Pommes qui viennent en Normandie dans les Champs & dans les Jardins. Ces Pommes ſont d'une belle couleur ; mais elles ont une ſaveur rude, acerbe, & ſtiptique ; & elles rendent un Cidre piquant, fort, & qui ſe conſerve long-temps. Le bon Cidre ſe fait en Baſſe-Normandie, & particulierement vers Bayeux. Il doit être clair, d'une belle couleur dorée, d'une bonne odeur, & d'un goût doux & piquant. Choix.

Le Cidre eſt pectoral ; il fortifie le cœur & l'eſtomac ; il humecte & deſaltere beaucoup ; il paſſe pour être ſalutaire dans les affections ſcorbutiques & mélancoliques, & dans pluſieurs autres. Bons effets.

Quand on en prend avec excés, il enyvre plus fortement, & plus long-temps que le Vin. Son yvreſſe eſt même plus dangereuſe, & elle a des ſuites plus fâcheuſes que celle du Vin. Mauvais effets.

Si l'on veut faire une analyſe exacte du Cidre, on retirera d'abord de l'eſprit ſulphureux, puis du phlegme. Il reſtera un extrait, qui étant pouſſé par un grand feu, fournira un peu d'huile épaiſſe, & de l'eſ- Analyſe.

prit qui n'est autre chose que du sel essentiel resout dans du phlegme. Enfin la matiere restante donnera quelque peu de sel fixe par la calcination, la lotion, la filtration & l'évaporation.

Le tems, l'âge, & le temperament

Le Cidre convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament ; pourvû que l'on en use avec moderation.

REMARQUES.

LE Cidre est le suc des Pommes rendu spiritueux par la fermentation. On cueille les Pommes en Automne, parcequ'elles sont pour lors assez meures : ensuite on les écrase bien sous la meule, & l'on en tire un suc par expression qu'on laisse fermenter dans le tonneau.

Fermentation du Cidre.

La fermentation qui arrive au suc des Pommes, ressemble beaucoup à celle du moust. Le sel essentiel du suc des Pommes, comme celui du moust, dissout, attenue & rarefie les parties huileuses, qui s'opposent à son mouvement, & il les rend spiritueuses. Il se fait alors dans la liqueur un gonflement, qui provient non seulement de l'action des sels essentiels sur les parties huileuses, & de la resistance de ces mêmes parties huileuses ; mais encore de ce que les parties tartareuses & grossieres, sont poussées à la circonference par les particules exaltées qui occupent le centre de la liqueur, & qui en occasionnent ainsi la dépuration. Ce gonflement cesse quand les parties huileuses ont été entierement attenuées, & que les parties tartareuses & grossieres ont été precipitées au fond du tonneau.

Quand le suc des Pommes n'a pas été bien dépuré, il se corrompt aisément : la raison en est que les féces qui demeurent confondues dans la

liqueur, ſont de petites molecules de Pommes qui ſont auſſi ſujettes à ſe pourrir que les Pommes mêmes, & qui donnent au Cidre un goût de pourri fort deſagreable. On ſe ſert de pluſieurs moyens pour achever ſa purification ou pour empêcher qu'il ne ſe gâte. Quelques-uns employent la cole de poiſſon diſſoute dans le Vin; & quand ils craignent que le Cidre ne s'aigriſſe, ils y jettent la Moutarde. D'autres ſe contentent de le tirer à clair dans des vaiſſeaux de terre ou de verre bien bouchez, pour le ſeparer des feces ou des matieres groſſieres qui ſont dans le tonneau, & qui par leur trop grande quantité ne contribuent pas peu à le corrompre.

Nous avons avancé que les meilleures pommes pour faire le Cidre, ſont celles qui ont un goût rude & acerbe: la raiſon en eſt que celles-là contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, propre à diviſer les parties hüileuſes de la maniere dont nous l'avons expliqué. De plus, ces Pommes fourniſſent au Cidre une ſuffiſante quantité de parties tartareuſes, neceſſaires pour empêcher l'évaporation de ſes eſprits: c'eſt pour cela que ce Cidre eſt fort & piquant, & qu'il ſe conſerve long-temps. Au contraire, celui que l'on fait avec les Pommes ordinaires, eſt doux & ſe paſſe tres-vîte, parcequ'il ne ſe rencontre pas dans ces Pommes aſſez de ſel eſſentiel pour exciter une fermentation complete dans le ſuc, & aſſez de parties tartareuſes pour s'oppoſer à la ſortie des eſprits.

Le Cidre eſt une boiſſon fort bonne & fort ſalutaire, pourvû qu'on en uſe moderément. On pourroit même dire qu'il eſt en general plus convenable pour la ſanté que le Vin, parceque ſes eſprits ne ſont pas ſi impetueux ni ſi agitez que ceux du Vin, & qu'ils ſont d'ailleurs retenus & temperez par une plus grande quantité de phle-

me un peu visqueux, qui contribue encore à rendre cette boisson humectante & rafraîchissante. L'experience nous fait connoître que la plûpart de ceux qui ne boivent que de cette liqueur, sont plus forts, plus robustes, & ont meilleur visage que ceux qui boivent du Vin. Fr. Bacon nous en fournit un bel exemple. Il fait mention de huit vieillards, dont les uns avoient prés de cent ans, les autres cent ans & plus. Ces vieillards, dit-il, n'avoient bû toute leur vie que du Cidre, & ils avoient conservé à leur âge une si grande vigueur, qu'ils dansoient, & qu'ils sautoient aussi-bien que de jeunes gens.

Le Cidre étant pris avec excés n'enyvre pas tout-à-fait si vîte que le Vin; parceque ses esprits ne sont pas si volatiles, & si exaltez; mais l'yvresse qui en provient, dure davantage, parceque ses esprits charrient avec eux au cerveau beaucoup de particules lentes & visqueuses qui se répandant insensiblement dans toute la substance du cerveau, bouchent les canaux des nerfs, & accablent & appesantissent tellement les esprits animaux, qu'il leur faut beaucoup de temps pour se rétablir dans leur premier état, & pour chasser & repousser au dehors, ce qui les tient dans une espece de repos & d'inaction: c'est pourquoi, aprés la grande fureur de l'yvresse, causée par le mouvement tumultueux des esprits du Cidre, qui accourent au cerveau en grande quantité, on s'endort, & quelquefois même pour assez de temps.

Petit Cidre. On met fermenter le marc exprimé des Pommes dans de l'eau, & l'on en fait une boisson humectante & rafraîchissante, appellée communément petit Cidre. Elle n'enyvre point, & elle est moins forte & moins piquante que le Cidre. C'est ce qui fait que la plûpart des femmes en Normandie s'en servent ordinairement.

Poiré. On fait aussi avec le suc des Poires exprimé & fermenté, une espece de Cidre, ou de liqueur

vineuſe, appellée Poiré. Cette liqueur approche beaucoup en couleur, & en goût, du Vin blanc. On employe pour la faire, de certaines Poires acerbes & âpres à la bouche, qui croiſſent en Normandie. Comme il arrive dans ſa fermentation, la même choſe que dans celle du ſuc des Pommes, & que le Poiré a à peu prés les mêmes vertus que le Cidre, nous n'en ferons point un Chapitre particulier.

On peut faire quantité d'autres liqueurs ſpiritueuſes avec les ſucs fermentez de pluſieurs fruits; mais la plûpart de ces boiſſons ne deviennent jamais ſi ſpiritueuſes que le Vin & le Cidre, & elles ne ſe conſervent point ſi long-temps.

On retire des Poires de Coin un ſuc par expreſſion, qui aprés avoir fermenté devient vineux. Il fortifie l'eſtomac; il pouſſe par les urines; il convient dans les coliques, dans les crachemens de ſang, dans les diſſenteries; & il appaiſe le mouvement des humeurs âcres & bilieuſes, qui cauſoient des évacuations par haut & par bas. Comme cette liqueur s'aigrit & ſe paſſe fort vîte, on y mêle du Miel, du Sucre, ou quelqu'autre matiere ſemblable, pour la conſerver plus long-temps. Liqueur vineuſe tirée des Poires de Coin.

L'*Ananas* eſt un fruit ſucculent & delicieux, qui naît dans les Indes Orientales. Les Indiens en tirent le ſuc par expreſſion, & ils en font un Vin excellent qui enyvre, & qui égale preſque en bonté nos meilleurs Vins de liqueur. Les femmes enceintes n'oſeroient en boire, parcequ'on prétend qu'il les fait avorter. Liqueur vineuſe tirée des Ananas.

Les Ethiopiens préparent encore avec un certain fruit qui croît chez eux, une eſpece de Vin qu'ils nomment Sebanſcou. Sebanſcou.

Enfin Pline rapporte qu'en Egypte, on fait une liqueur un peu ſpiritueuſe avec le ſuc des Sebeſtes, & que cette boiſſon produit de fort bons Vins faits avec les Sebeſtes & les Jujubes.

effets aux personnes d'un temperament bilieux. Le suc des Jujubes préparé de la même maniere, a aussi les mêmes vertus.

Il y a de certains arbres desquels on retire des liqueurs presqu'aussi spiritueuses & agreables que celles qui nous sont fournies par les fruits. Il vient dans les Indes une espece de Palmier grand & droit, appellé *Coquo*. Il en sort par des incisions qu'on fait aux branches, un suc vineux que les Indiens appellent *Sura*, ou *Taddi*, & dont ils tirent de bon esprit par la distillation. Ils font aussi avec ce suc une espece de Vinaigre, en l'exposant au Soleil. D'autres le cuisent sur le feu pour en faire un Vin doux qu'ils appellent *Orraca*.

Sura. *Taddi.* *Orraca.*

Le premier suc des branches de l'arbre ayant été tiré, il en vient un second qui n'est pas si spiritueux que le premier, & qu'ils mettent évaporer pour en faire une espece de sucre qu'ils appellent *Jagra*.

Jagra.

Le fruit de cet arbre fournit aussi une liqueur douce & agreable au goût, fort rafraîchissante & humectancte.

Seve de Bouleau.

Le Bouleau jette une seve qui est aperitive, étant bûe. Helmont la vante fort dans la maladie de la Pierre. Plusieurs Medecins s'en servent aussi dans la même maladie, dans la strangurie, & dans la phtysie scorbutique.

Erable & son suc.

On retire par l'incision du tronc, des branches, & de la racine de l'Erable, une liqueur douce & agreable. Cette liqueur, suivant le rapport de Raius, est plus abondante dans les temps froids & pluvieux, qu'en aucun autre. Au contraire, le Bouleau en donne davantage dans le temps chaud & sec.

Suc tiré des Racines de Noyer.

Il sort aussi par l'incision des racines du Noyer, un suc que Boyle & Scrodere vantent beaucoup, lui ayant vû produire de bons effets dans les douleurs de la goutte, & dans plusieurs autres maladies.

Il y a encore d'autres arbres, & d'autres fruits d'arbres qui fournissent des boissons assez agreables, dont je ne parlerai point ici, parceque cela nous meneroit trop loin.

CHAPITRE V.

De l'Hydromel Vineux.

IL doit être choisi clair, d'un goût doux & piquant, ressemblant à celui du Vin d'Espagne. Il doit aussi avoir été fait avec de bon miel blanc, & avoir suffisamment fermenté. Choix.

L'Hydromel fortifie l'estomac, & le cœur: il ranime les esprits; il aide à la respiration; il resiste au mauvais air; il est propre pour la colique venteuse; il excite l'appetit; il lâche un peu le ventre; il est salutaire aux personnes qui toussent, & aux phtysiques. Bons effets.

Il enyvre, étant pris en grande quanté. Il est pernicieux dans les fievres ardentes; il pese sur l'estomac, & il excite des envies de vomir, quand il est trop nouveau fait. Mauvais effets.

L'Hydromel ne contient pas tant d'esprit sulfureux que nos Vins François; mais il en contient à peu prés autant que les Vins de liqueur. On retire de l'Hydromel par la distillation, outre l'esprit sulphureux, une assez grande quantité de phlegme, de l'huile noire, & de l'esprit acide, Analyse.

qui n'est autre chose que du sel acide resout dans du phlegme.

Le tems, l'âge & le temperament. L'Hydromel convient en tout temps, à toute sorte d'âge, & de temperament; mais principalement aux vieillards, & à ceux qui sont d'un temperament pituiteux, & melancolique.

REMARQUES.

Pays où l'Hydromel est le plus en usage. Dans les pays froids, où le Raisin ne peut acquerir la maturité necessaire pour servir à faire de bon Vin, & où en recompense il se trouve beaucoup de miel, comme dans la Lituanie, dans la Pologne, & presque dans toute la Moscovie, les peuples se font une liqueur spiritueuse avec l'eau & le miel, appelée Hydromel vineux. Cette boisson paroît leur faire autant de plaisir que le Vin nous en fait. Ils ne font pas même de difficulté de la mettre au dessus du meilleur Vin pour son bon goût. Voici la maniere dont on la prepare.

Maniere de préparer l'Hydromel. On prend de l'eau de fontaine ou de riviere; on y dissout autant de miel qu'il en faut pour qu'un œuf puisse être suspendu dans la liqueur: on la met ensuite sur le feu, l'écumant de temps en temps, & l'on l'y laisse jusqu'à ce que l'œuf puisse surnager la liqueur: aprés quoi on la verse dans un tonneau, dont on n'emplit que les deux tiers, & qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge. On expose ce tonneau au Soleil, ou à la chaleur des Etuves pendant l'espace de plus d'un mois: alors la liqueur fermente, & devient vineuse. Enfin on la met à la cave, & l'on la bouche bien. C'est l'Hydromel vineux.

Quelques-uns, pour rendre l'Hydromel plus agreable, y jettent des aromats avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres, pour lui don-

ner differents goûts, & differentes couleurs, y mêlent des sucs de cerises, de meures, de fraises, de Framboises, ou de plusieurs autres fruits.

On fait bouillir l'Hydromel jusqu'à ce qu'un oeuf puisse surnager la liqueur, & par cette marque, on connoît qu'elle a la consistance necessaire pour devenir forte, spiritueuse, & pour se conserver long-temps. On n'emplit aussi que les deux tiers du tonneau dans lequel on met fermenter l'Hydromel, afin que la liqueur, en se rarefiant pendant la fermentation, trouve assez d'espace pour s'étendre. On ne bouche même ce tonneau que de linge, ou de papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation. Enfin, on l'expose au Soleil ou aux Etuves, afin que la liqueur qui y est contenue, fermente plus promptement, & que ses sels essentiels ayent plus de force pour briser & exalter les parties huileuses du miel.

On choisit ordinairement le miel blanc pour faire l'Hydromel, parcequ'il est plus pur, & d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit même employer le miel de Narbone : l'Hydromel n'en seroit que plus excellent.

L'Hydromel fortifie le cœur & l'estomac, & ranime les esprits par ses parties volatiles & exaltées. Il adoucit les âcretez de la poitrine par ses principes huileux & balsamiques. Enfin, il lâche le ventre en délayant les humeurs grossieres & tartareuses contenues dans les premieres voyes; & de plus en picotant un peu par ses particules salines les glandes intestinales, qui par cette irritation se déchargent dans la suite plus abondamment des serosités qui s'y viennent filtrer continuellement.

L'Hydromel est pernicieux dans les fievres ardentes, parcequ'il contient beaucoup de principes exaltez, qui ne feroient encore qu'augmenter le mouvement violent & impetueux des hu-

meurs. Il ne convient pas non plus aux bilieux, parceque le miel dont l'Hydromel est composé, se tourne facilement en bile, comme il a été dit dans le Chapitre du miel.

L'Hydromel enyvre quand on en boit beaucoup, par les mêmes raisons que nous avons apportées en parlant de l'yvresse causée par le Vin, & par le Cidre. Il pese aussi sur l'estomac, & il excite des nausées quand il est trop nouveau fait, parcequ'il contient encore quelques viscositez du miel, qui n'ont pas été tout-à-fait rarefiées pendant la fermentation; mais dans la suite ces viscositez s'attenuent & se brisent, ou se séparent de la liqueur.

Hydromel ordinaire.

On peut faire un Hydromel qui ne sera point vineux, en le preparant de la même maniere que celui dont nous venons de parler, excepté qu'on ne le fera point fermenter. On y peut aussi faire infuser ou bouillir des herbes vulneraires, pour le rendre plus propre à quelques maladies de poitrine. Il faut remarquer que l'Hydromel vineux est moins convenable pour les maladies de la poitrine que l'autre: la raison en est que le vineux contient moins de parties balsamiques, & propres à adoucir les âcretez de la poitrine, parceque la plûpart de ces parties ayant été réduites en esprit, sont devenues trop subtiles pour produire cet effet.

Au contraire, l'Hydromel qui n'a point souffert de fermentation, est chargé de beaucoup de principes huileux, qui ne sont ni trop subtils, ni trop grossiers, & enfin qui demeurent tels dans l'Hydromel, qu'ils étoient dans le miel même, qui est un aliment excellent pour adoucir & pour temperer l'action des els âcres.

Il faut encore remarquer que l'Hydromel vineux, quoique fait avec le miel, ne lâche pas tant le ventre que l'Hydromel commun. Une

des raisons qu'on en pourroit apporter, est que ce dernier étant beaucoup plus grossier, reste plus long-temps dans les premieres voyes, pour y faire son action. De plus, la fermentation en exaltant quelques-unes des parties de l'Hydromel, & en les rendant spiritueuses, a necessairement dû faire perdre à cette liqueur beaucoup de sa qualité purgative; car on remarque que les choses spiritueuses resserrent & fortifient plûtôt que de purger.

Dans les lieux où il se fait beaucoup de miel, on lave les rayons du miel, & les vaisseaux où il y en a eu, & l'on fait une Eau miellée assez claire, dont les gens du commun se servent pour leur boisson ordinaire.

Oenomeli *Omphacomeli.*

On faisoit autrefois un mêlange de Vin, & de Miel, que l'on nommoit *Oenomeli*. Les Medecins se servoient encore d'un mêlange de miel & de Verjus: qu'ils appelloient *Omphacomeli*. Ils en ordonnoient dans les fievres en place de Julep.

Oximel.

L'Oximel se fait avec deux parties de miel, & une de Vinaigre. Il est fort en usage pour inciser les humeurs crasses & visqueuses. On le mêle dans les gargarismes & dans les loochs.

CHAPITRE VI.
De la Biere.

Differences.

IL y a plusieurs sortes de Bierres qui different par leur consistance: car les unes sont chargées, épaisses, troubles; les autres sont claires, & limpides: par leur couleur; car les unes sont blanches, les autres jaunes, les autres rouges: par leur goût; car les unes sont douces & penetrantes, les autres ameres, & âcres, les au-

tres piquantes presque comme de la Moutarde. Elles different encore par leur âge; car la Biere nouvelle a un goût fort different de celle qui a été reposée & gardée. Ces differences dont je viens de parler, procedent de la maniere dont la Biere a été préparée, des differens pays où elle a été faite, des eaux dont on s'est servi, du tems auquel on y a travaillé, des ingrediens qu'on y a fait entrer, & de leurs proportions.

Choix. La Biere doit être choisie claire, de belle couleur, d'un gout piquant & agreable, sans aigreur, moussant beaucoup quand on la verse, & n'étant ni trop vieille, ni trop nouvelle. Voici ce qu'en dit l'Ecole de Salerne.

Non acidum sapiat Cerevisia : sit bene clara.
Et granis sit cocta bonis : satis ac veterata.

Bons effets. La Biere est aperitive, fortifiante, humectante, & rafraîchissante. Elle nourrit aussi beaucoup, & elle engraisse: ce qui paroît clairement dans les pays Septentrionaux, où la plûpart des gens ne boivent que de la Bierre, & où ils sont presque tous plus gros, plus gras, & plus vigoureux que ne sont ceux qui habitent dans les pays où l'on boit ordinairement du Vin. Voici de quelle maniere s'explique

l'Ecole de Salerne ſur les effets de la Biere.

Craſſos humores nutrit Cerevisia, vires
Præſtat, & augmentat carnem, generat-
que cruorem.

La Biere enyvre, étant priſe avec excés : ſon yvreſſe dure même aſſez long-temps. Quand la Biere eſt trop nouvelle, elle excite des vents ; elle produit des ardeurs d'urine, & elle en irrite même quelquefois les conduits ſi fortement, qu'elle cauſe une eſpece de gonorrée, qui eſt à la verité peu dangereuſe : & c'eſt peut-être ce qui a fait dire à quelques-uns que l'uſage de la Bierre étoit pernicieux aux reins & au genre nerveux : cependant l'experience ne le confirme en aucune maniere ; au-contraire elle fait connoître que cette boiſſon eſt en general aſſez ſalutaire. Mauvais effets.

On retire de la Biere un eſprit inflammable comme celui du Vin. On en retire encore du phlegme, de l'huile noire, & de l'eſprit qui n'eſt autre choſe que du ſel acide reſout dans du phlegme. Analyſe.

La Biere convient en tout temps, à toute ſorte d'âge, & de temperament ; moins cependant aux perſonnes graſſes & repletes, qu'aux autres. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Biere eſt encore une liqueur devenue ſpiritueuſe par la fermentation, comme le Vin, Maniere de faire la Biere.

le Cidre, le Poiré, l'Hydromel, dont il a été parlé dans les Chapitres precedens. Les matieres qui entrent dans la composition de la Biere, sont l'orge, ou le froment, ou enfin quelqu'autre espece de blé que l'on a réduit en une farine grossiere. On prend une certaine quantité de cette farine; on y jette de l'eau chaude, ou bien on la met bouillir dans de l'eau, pour que la liqueur s'empreigne des principes les plus actifs de la farine; ensuite on la coule, & on y fait bouillir de nouveau des fleurs de Houblon, ou un peu d'Absynte, ou d'autres plantes ameres. Quand la liqueur a bouilli un temps suffisant, on l'agite à force de bras, la versant & la reversant dans differents vaisseaux pendant qu'elle est encore chaude: c'est ce qu'on nomme brasser; puis on la coule, & on la laisse fermenter. Pour exciter même cette fermentation, on y jette des feces de Biere, ou quelqu'autre matiere fermentative. Enfin quand elle a été bien dépurée & bien clarifiée par le secours de la fermentation, on la verse dans des tonneaux, & l'on la garde.

La fermentation de la Biere provient de ce que les sels essentiels du blé se trouvant délayez & étendus par une suffisante quantité de parties aqueuses, rarefient, attenuent & axaltent les parties huileuses du même blé. Cette fermentation cesse quand les sels ont surmonté la resistance que les principes huileux leur faisoient, & quand les parties grossieres de la liqueur ont été precipitées au fond, & aux côtez du vaisseau. Cette fermentation est encore plus ou moins prompte & violente, suivant que la liqueur est plus ou moins chargée des principes du blé, & suivant que ces principes ont plus ou moins de disposition au mouvement, soit par rapport à eux mêmes, soit par raport au vehicule, où ils nagent.

Quoique nous n'ayons rapporté ici qu'une maniere de preparer la Biere, elle se fait neanmoins de beaucoup d'autres. Car on peut dire que chaque Brasseur a la sienne particuliere. Nous nous sommes seulement mis en peine de faire connoître la plus commune & la plus usitée.

Le Houblon, ou les autres plantes ameres que l'on mêle avec la Biere, y produisent de bons effets. Elles aident à rarefier les parties grossieres & visqueuses du Froment. De plus, elles conservent la Bierre, en empêchant qu'elles ne s'aigrisse; car tout le monde sçait que les amers sont fort propres pour absorber les aigres. Effets du Houblon dans la Biere.

Pour faire de la Bierre qui soit agreable, & qui se conserve long-temps, on ne doit pas avoir moins d'égard à la nature particuliere de l'eau, qu'à la bonté, la proportion, & la cuisson des matieres que l'on employe pour cela; car il ne faut pas croire que toutes les eaux soient également bonnes pour faire de la Biere; ce n'est pas que je mette de la difference entr'elles par raport à leurs parties essentielles, mais par raport aux parties étrangeres qui y sont mêlées & confondues; & quoique ces parties ne soient pas toujours sensibles par le goût, elles ne laissent pas de se faire connoître par d'autres effets. C'est au mouvement de ces parties étrangeres, que j'attribue la corruption & la fermentation qui surviennent au bout d'un certain temps aux eaux les plus claires, & qui paroissent les plus pures. Cette fermentation ou corruption de l'eau, se fait assez remarquer dans les navires, où l'on est obligé de transporter de l'eau douce, qui aprés quelque temps, ne manque point de se corrompre, & revient ensuite dans son état naturel. Martin Schookius, dans un Traité particulier sur la Biere, rapporte que si l'on expose de l'eau au Soleil dans une bouteille bien bouchée, elle fermente, & jette aux côtés

du vaiſſeau, quantité de parties étrangeres, & que ſi aprés avoir été dépurées, on la reverſe dans un autre vaiſſeau bien net, elle ne ſe corrompt plus, & conſerve toujours ſa limpidité.

Cette fermentation qui ſurvient à l'eau commune aprés un certain temps, ne peut apporter qu'un grand préjudice à la Biere, dont l'eau commune fait la principale partie; car elle donne lieu aux eſprits de la Biere de s'échaper; & l'acide prenant alors le deſſus, aigrit bien-tôt toute la liqueur. Il eſt donc à propos, pour faire de bonne Biere, & qui ſe conſerve long-temps, de choiſir des eaux le moins en état de fermenter qu'il ſe pourra, ſoit par le peu de parties étrangeres qu'elles contiennent, ſoit par le peu de diſpoſition de ces parties étrangeres à la fermentation. Car l'eau, ſuivant les differens endroits, ſe charge de parties differentes, & devient, par raport à ces parties, plus ou moins propre non-ſeulement pour la Biere, mais encore pour pluſieurs autres choſes, auſquelles on l'employe auſſi communément. C'eſt peut-être là une des raiſons principales pourquoi les Bieres, qui ont été faites dans les pays Septentrionaux, comme en Angleterre, en Suede, en Danemarx, en Flandres & en pluſieurs lieux de l'Allemagne, ſont meilleures, & ſe conſervent plus long-temps que celles qui ont été faites en des pays plus chauds.

La Biere ne ſe fait pas également bonne dans toutes les ſaiſons, non plus que dans tous les pays. Premierement, parceque la conſtitution particuliere de l'eau varie, ſuivant ces circonſtances, & rend la Biere plus ou moins bonne. En ſecond lieu, parceque la temperature de l'air variant auſſi ſuivant les ſaiſons, & les pays, augmente ou diminue quelquefois beaucoup la fermentation, & la dépuration de la liqueur. Or comme la Biere pour être bonne, & pour ſe con-

ferver long-temps, demande un certain degré de fermentation, il n'eſt pas poſſible que toutes les ſaiſons, & tous les pays ſoient également propres à le lui communiquer. Quand il fait grand chaud, la fermentation de la Biere ſe faiſant trop fortement, il ſe fait auſſi une exaltation, & un developement trop conſiderable de ſes principes, qui ſe diſſipant enſuite fort aiſément, parcequ'ils ſont peu retenus, donnent bien-tôt lieu à la liqueur de s'aigrir. L'Eté, particulierement quand il eſt bien violent, n'eſt donc pas propre pour faire de la Biere; je dis quand il eſt bien violent, car nous voyons quelquefois des Etez ſi temperez, qu'à peine l'emportent-ils en chaleur ſur le Printemps; & je ne doute pas qu'on ne pût faire pour lors de la Bierre qui fût bonne, & qui ſe conſervât long-temps: cependant quelque temperé que ſoit l'Eté, on eſt toujours obligé de mêler à la Bierre que l'on fait en cette ſaiſon, plus de Houblon que dans le Printemps; car ſans cela, elle s'aigriroit toujours aſſez vîte.

Dans le grand froid, la Biere ne fermente, & ne ſe dépure qu'imparfaitement; ce qui rend cette boiſſon moins agreable, & plus facile à ſe corrompre que ſi elle eût fermenté davantage; cependant on peut dire du grand froid, comparé au grand chaud, que ce dernier eſt encore plus contraire à la bonté de la Biere que l'autre.

Il ſuit de ce qui a été dit ſur le froid & le chaud de l'air par raport à la fermentation de la Biere, que les ſaiſons temperées comme le Printemps, & l'Automne, ſont plus propres pour faire de bonne Biere, que les autres. Cependant on prétend que toutes choſes étant égales du côté de la préparation de la Biere, & de la proportion des matieres dont on la compoſe, le Printemps, & principalement ſon commencement, eſt encore plus convenable pour en faire, que l'Automne; auſſi

vante-t'on particulierement la Biere de Mars ; pour son bon goût, & pour sa durée ; & c'est apparement pour cette raison que les Brasseurs font ordinairement dans ce temps leurs Bieres de garde. Si l'on demande pourquoi la Biere de Mars est préferable à celle qui se fait en Automne, je répondrai, qu'outre que la constitution particuliere de l'eau & de l'air, est peut-être plus convenable en cette saison, au degré de fermentation necessaire pour faire de bonne Biere, on peut encore dire, avec beaucoup de vraisemblance, que les matieres qui entrent ordinairement dans sa composition, comme le blé & le houblon, sont meilleures, & ont plus de force que dans l'Automne. En effet, dans le Printemps, ces matieres sont nouvelles, & dans leur vigueur ; parcequ'elles n'ont pas encore eu le temps de recevoir une alteration bien sensible depuis la recolte ; mais depuis le Printemps jusqu'à l'Automne d'ensuite, ces matieres se desséchent de plus en plus, & perdent considérablement de leurs parties volatiles, & exaltées par la chaleur de l'Eté.

Schoockius dont il a déja été parlé, prétend qu'une des raisons pourquoi la Biere de Mars l'emporte en bonté par dessus toutes les autres, c'est que les eaux se trouvent alors chargées de nouveaux esprits ; car, dit-il, de même que la terre s'ouvre en quelque sorte au commencement du Printemps, & que les plantes grossissent par la presence de nouveaux sucs, & de nouveaux esprits ; de même aussi du fond des eaux, & des rivages prochains des rivieres, un certain esprit enfermé pendant l'Hyver dans les entrailles de la terre, sort, & se mêle aux eaux qu'il rend plus subtiles & plus legeres qu'auparavant. Cet esprit, suivant le même Auteur, rejouissant & fortifiant les poissons, fait qu'ils travaillent alors à la propagation de leur espece. Enfin, ajoute-t'il, comme dans le Prin-

temps, la chaleur eſt temperée, cet eſprit dont on vient de parler, s'échappe moins abondamment; & plus l'eau s'en trouve chargée, & meilleure elle eſt pour la Biere; ce qu'il tâche de prouver, parceque ſi le mois de Mars eſt plus chaud qu'à l'ordinaire, ou qu'il ſoit tombé pour lors dans les rivieres une trop grande quantité de neiges fondues, la Biere que l'on fait en ce temps, n'eſt pas ſi bonne qu'elle l'auroit été ſans cela.

On pourroit appeller la Biere, un pain liquide, puiſqu'elle eſt compoſée de farine de blé délayée dans beaucoup d'eau. Cette boiſſon eſt nourriſſante & humectante par les principes huileux & balſamiques que le blé luy a fournis en aſſez grande quantité. Elle enyvre quand on en boit par excés, parcequ'elle contient beaucoup de parties ſpiritueuſes qui produiſent l'yvreſſe de la même maniere que les autres liqueurs vineuſes dont nous avons déja parlé.

La Biere trop nouvelle contient beaucoup de parties viſqueuſes & acides, qui n'ayant pas été ſuffiſamment attenuées pendant la fermentation, cauſent des vents, en ſe rarefiant dans les inteſtins par la chaleur du corps. Elles excitent auſſi des ardeurs d'urine, & quelquefois même une eſpece de gonorrée, en s'arrêtant aux conduits de l'urine, & en les picotant fortement. On remedie à ces accidens en beuvant un peu d'Eau de vie, qui diviſe & inciſe ces parties viſqueuſes, & qui les chaſſe des endroits où elles s'étoient comme cramponées. Ce ſont encore ces parties qui contribuent à rendre l'yvreſſe de la Biere plus longue & plus dangereuſe que celle de nos Vins François.

Les Anglois préparent une autre eſpece de Biere, qu'ils nomment Aile. C'eſt une liqueur jaunâtre, claire, tranſparente, fort piquante, & ſubtile. Elle pique le nez & la bouche de ceux qui en boi- Aile.

vent, à peu prés comme la moutarde. Elle eſt fort aperitive, & plus agreable au goût que la Biere ordinaire. On prétend qu'il n'entre point de Houblon, ni d'autres plantes ameres dans ſa compoſition, & que ſa grande force provient d'une fermentation extraordinaire qu'on luy a excitée par le moyen de quelques drogues âcres & piquantes. Cependant Schoockius, dans un Traité qu'il a fait ſur la Biere, remarque que quelques-uns mêlent dans l'Aile un peu de fleurs de Houblon, pour corriger la grande douceur de l'Orge.

Mundius, Medecin de Londres, en parlant de la Biere, rapporte que quand cette liqueur eſt nouvellement cuite, pluſieurs y jettent des rameaux de bouleau, pour la rendre un peu plus piquante, & en état d'être bientôt bûe. Il dit encore que quelques autres jettent du Lierre terreſtre dans les tonneaux où l'on l'a renfermée, & que par le ſecours de cette plante toute la liqueur ſe dépure en peu de temps. On garde ordinairement l'Aile dans des bouteilles bien bouchées; mais il faut avoir ſoin, quand on en veut boire, de ne déboucher la bouteille que peu à peu: car la liqueur ſe rarefie à un point, quand le paſſage luy eſt ouvert tout d'un coup, qu'elle ſaute au plancher avec violence, & la bouteille demeure vuide.

Etimologie. L'Aile vient du mot All, qui ſignifie en Anglois, tout; comme qui diroit boiſſon qui tient lieu de tout autre.

La Biere en Latin, *Cerevisia, à Cerere*, Ceres; pareeque le blé dont Ceres étoit la Déeſſe chez les Anciens, entre dans la compoſition de la Biere. C'eſt auſſi par la même raiſon que la Biere eſt appellée par quelques-uns *Liquor Cereris*, liqueur de Cerés.

Elle eſt encore nommée, *Vinum hordeaceum*,

Vinum regionum Septentrionalium; parcequ'elle eſt faite avec l'Orge, & qu'on s'en ſert dans les pays Septentrionaux à la place de Vin. On peut même dire qu'elle a cet avantage pardeſſus le Vin, qu'elle ſe peut faire en tout temps; qu'elle humecte; qu'elle nourrit davantage, & qu'elle eſt à meilleur marché.

CHAPITRE VII.

Des Eaux de vie, ou Liqueurs inflammables.

IL y a pluſieurs ſortes d'Eſprits, ou de Liqueurs inflammables, ſuivant les differentes matieres d'où on les tire; comme du Vin, de la Biere, du Poiré, du Cydre, de l'Hydromel, & de quantité d'autres. Ces Eſprits doivent être choiſis clairs, d'une odeur forte & agreable, qui s'enflamment aiſément, & qui ne paroiſſent point trop âcres au goût. Difference. Choix.

Ces liqueurs étant priſes en une quantité moderée, échaufent & fortifient l'eſtomac. Elles aident à la digeſtion; elles diſſipent les vents; elles appaiſent les coliques; elles raniment les eſprits; elles entretiennent le mouvement du ſang; elles rétabliſſent les forces. On en donne une demi-cuillerée aux apoplectiques & aux lethargiques pour les faire revenir; & on leur en frotte les poignets, la poitrine & le viſage. Ces liqueurs produiſent encore de bons effets dans la brûlure, étant exterieurement ap- Bons effets.

pliquées ſur la partie qui vient d'être brûlée. Enfin on s'en ſert dans les douleurs froides, dans la paralyſie, dans les contuſions, & dans les autres maladies où il s'agit de reſoudre, & d'ouvrir les pores.

Mauvais effets. L'excés des eſprits inflammables cauſe une yvreſſe violente; jette le ſang & les eſprits animaux dans une agitation & dans un deſordre épouvantable, & donne quelquefois la mort en détruiſant l'économie & l'arrangement des parties ſolides & fluides de notre corps. La longue habitude de ces eſprits produit auſſi pluſieurs ſortes de maladies, comme des catarres, la goute, la paralyſie, l'hydropiſie, l'apoplexie.

Analiſe. Ces eſprits conſiſtent dans une huile exaltée, jointe à des ſels volatiles. Ils ſont encore unis à quelque portion de phlegme dont on les prive le plus qu'on peut par des diſtillations réïterées.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ils conviennent principalement dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, aux perſonnes graſſes & repletes qui abondent en humeurs viſqueuſes & groſſieres, & qui ont un eſtomac foible & debile; mais ils ſont pernicieux aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, & à ceux qui ſont maigres, ſecs, & extenuez.

REMARQUES.

NOus avons remarqué en parlant du Vin & des autres liqueurs vineuſes, que leurs parties huileuſes, qui avant la fermentation étoient groſſieres, devenoient par le ſecours de la fermentation, ſubtiles & ſpiritueuſes. Voici de quelle maniere on ſepare ces parties ſpiritueuſes du reſte de la liqueur.

On remplit de Vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre; on la couvre de ſon chapiteau ou refrigerant; on y adapte un recipient; & aprés avoir luté exactement les jointures, on fait diſtiller à petit feu environ la quatriéme partie de l'humidité, & l'on a une Eau de vie aſſez forte. Mais quand on veut la rendre encore plus forte, on la fait rediſtiller de nouveau ou dans un matras à long cou, auquel on adapte un chapiteau & un recipient, ou par le ſerpentin: alors le phlegme ne pouvant monter auſſi haut que l'eſprit, il retombe au fond, & l'on retire l'eſprit autant dephlegmé qu'il le peut être. De quelle maniere l'on retire les eſprits inflammables.

On peut retirer de cette maniere non ſeulement les eſprits du Vin, mais encore ceux de la Biere, du Cidre, du Poiré, de l'Hydromel, & de pluſieurs autres liqueurs. Mais on ſe ſert plus ordinairement des eſprits du Vin, que de tous les autres. Premierement, parcequ'ils ont moins d'âcreté, & qu'ils ſont plus agreables au goût. Et en ſecond lieu, parcequ'ils paroiſſent plus ſubtils & plus exaltez.

Les Indiens retirent des eſprits aſſez forts du Ris, des Dactes, & des ſucs de quelques arbres. Eſprits tirez de differentes matieres.

Dans les lieux où ſe fait le Sucre, on retire par la diſtillation beaucoup de liqueur ardente & inflammable des cannes à Sucre, ou cannamelles. Elle eſt appellée *Rum* en langage Barbare. *Rum.*

Les gens du pays en font un aussi grand usage que nous faisons de l'Eau de vie.

On dit que l'on fait en Java une liqueur tres forte & tres inflammable avec le Ris, & avec une espece de Zoophite appellé Holuturion. Cette liqueur est fort usitée dans le pays : cependant Jac. Bontius prétend qu'elle cause des dysenteries cruelles & obstinées.

Autre espece de liqueur inflammable.

On ne finiroit jamais si l'on vouloit faire un denombrement de toutes les matieres qui peuvent fournir des esprits inflammables. Il suffit de sçavoir que tous ces esprits consistent principalement en des parties huileuses fort exaltées par des sels volatiles, comme il a déja été remarqué. A la verité il y a quelques esprits qui paroissent un peu plus volatiles que d'autres ; & cela peut venir ou de ce que la matiere d'où ils ont été tirez, a plus fermenté, ou de ce qu'elle avoit des parties naturellement plus tenues, & plus disposées à être exaltées.

Les esprits de Vin, ou des autres liqueurs vineuses, étant pris moderément, & plûtôt par necessité que pour le plaisir, peuvent beaucoup contribuer à la santé. En effet, ils aident à la digestion, en brisant & en attenuant les parties grossieres des aliments ; ils se distribuent aisément par-tout, étant fort legers ; ils rétablissent les forces, & ils donnent une nouvelle vigueur au sang, en reparant promptement par leurs parties volatiles & exaltées, la dissipation des esprits causée ou par un trop grand travail, ou par des veilles trop continues, ou par quelqu'autre épuisement. C'est pourquoy ils sont fort convenables aux vieillards, aux personnes cassées, & en general à tous ceux qui sont d'un temperament froid & phlegmatique.

L'usage de donner aux soldats un peu d'Eau de vie avant que de les engager au combat, ne produit

duit pas un mauvais effet : car cette liqueur augmentant pour lors le mouvement de leur ſang & de leurs eſprits, leur donne plus de force, plus de vigueur & plus de hardieſſe pour ſurmonter ſans crainte tous les dangers.

On ſe ſert interieurement & exterieurement des eſprits inflammables dans l'apoplexie, la paralyſie, la lethargie, & les autres maladies de cette nature, parcequ'alors les eſprits animaux étant accablez par des humeurs lentes & groſſieres, ont beſoin de parties volatiles & exaltées, qui briſent & diſſipent ces humeurs. On employe exterieurement les eſprits inflammables pour la brûlure nouvellement faite, parcequ'ils ouvrent les pores de la partie brûlée, & qu'ils donnent par là une libre ſortie aux corpuſcules du feu qui s'y étoient introduits. C'eſt encore parcequ'ils ouvrent les pores, & qu'ils diſſolvent & attenuent les ſucs viſqueux & groſſiers, qu'ils conviennent exterieurement dans les douleurs froides, dans les contuſions, & dans les autres maladies où il s'agit d'ouvrir & de reſoudre.

Les eſprits inflammables pris avec excés, & trop frequemment, produiſent des effets tout oppoſez à ceux que nous venons de rapporter ; c'eſt-à-dire, qu'ils ſont fort pernicieux pour la ſanté. En effet, ils agitent, & attenuent ſi fort les ſucs balſamiques & nourriſſiers, contenus dans les vaiſſeaux ſanguins, que ces ſucs deviennent enſuite incapables de nourrir, à cauſe de la rarefaction exceſſive qu'ils ont ſoufferte, & les parties ſolides du corps n'étant plus humectées & rafraîchies par ce baume qui leur eſt ſi neceſſaire, elles deviennent bientôt arides, ſeches, & peu propres à faire leurs fonctions. Ces eſprits cauſent encore d'autres maux : car étant reçus en grande abondance dans le cerveau, outre qu'ils excitent l'yvreſſe de la maniere que nous l'avons expliquée

en parlant du Vin, ils délayent aussi par trop la pituite, qui se trouve naturellement dans le cerveau, & qui se répandant ensuite dans ses canaux, les affoiblit, & accable les esprits animaux. Ces canaux qui ont communication avec toutes les parties du corps, étant de plus en plus abreuvez de cette pituite par l'usage continuel des liqueurs inflammables, & les esprits animaux étant par consequent de plus en plus appesantis, la personne devient hebêtée, & sujette à des catharres, à la goute, ou à des maladies plus dangereuses, comme l'apoplexie, la paralysie, & plusieurs autres.

On voit par tout ce que je viens de rapporter, de quelle consequence il est de ne se point trop accoûtumer aux liqueurs ardentes. Nos Anciens nous doivent servir d'exemple sur cela. La plûpart ne beuvoient que de l'eau; les autres ne beuvoient jamais leur Vin qu'il ne fût bien trempé : aussi étoient-ils forts, vigoureux, & ils vivoient long-temps. Pour nous au contraire, nous abregeons nos jours par l'usage trop frequent que nous faisons non seulement de Vin pur, mais encore de liqueurs fortes & inflammables, desquelles on a pris grand soin de retirer auparavant par des distillations réïterées la plus grande partie du phlegme qu'elles contenoient naturellement, & qui ne contribuoit pas peu à moderer leur chaleur, & l'activité de leurs esprits. Ce mauvais usage du Vin & des liqueurs ardentes, qui n'est malheureusement que trop commun, a fait dire, & avec justice, à quelques-uns, que l'invention de ces liqueurs étoit plus pernicieuse, qu'utile au genre humain. Car enfin si elles raniment les esprits, si elles sont cordiales, & si elles fortifient l'estomac, elles produisent en recompense non seulement plusieurs incommoditez que nous avons marquées, mais elles rendent encore par

la ſuite les gens brutaux, & reſſemblants plûtôt à des bêtes qu'à des hommes.

Les eſprits inflammables ont un goût un peu âcre, & ſouvent empireumatique, qui déplaît à beaucoup de gens. C'eſt pour leur ôter ce goût deſagreable qu'on a inventé pluſieurs compoſitions, à qui l'on a donné le nom de Ratafiat, & qui ne ſont autre choſe que de l'Eau de vie, ou de l'Eſprit de Vin, chargé de differens ingrediens qu'on y a mêlez. Ces Ratafiats ont un goût, une odeur, & des proprietez differentes, ſuivant les matieres qui ſont entrées dans leur compoſition. On en fait en France de pluſieurs ſortes, qui ſont fort eſtimez pour leur bon goût, comme les Ratafiats de Ceriſes, de Pêches, d'Abricots, de Muſcats, d'écorce d'Orange & de Citron, d'œillet, de Noyau, & pluſieurs autres. Ratafiats

On nous apporte de l'Iſle de Ré une liqueur ſpiritueuſe appellée Fenouillette, qui eſt fort en uſage. Elle tire ſon nom de Fenouil, quoiqu'elle ſente plus l'Anis que le Fenouil. Fenouillette.

Je ne parlerai point de pluſieurs autres liqueurs qu'on nous envoye de differens endroits. Je me contenterai ſeulement de dire que quoique ces liqueurs ayent un meilleur goût que l'Eau de vie ou l'Eſprit de Vin, elles n'en ſont pas pour cela moins pernicieuſes pour la ſanté, quand on en uſe avec excés.

CHAPITRE VIII.

Du Chocolat.

IL doit être choiſi nouveau fait; aſſez peſant, dur & ſec, de couleur brune, rougeâtre, d'une odeur rejouiſſante, & d'un goût tres agreable. Choix.

Le Chocolat nourrit beaucoup; il eſt Bons effets

fortifiant, restaurant, propre pour reparer les forces abatues, & pour donner de la vigueur. Il aide à la digestion; il adoucit les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine; il abat les fumées du Vin; il excite les ardeurs de Venus, & il resiste à la malignité des humeurs.

Mauvais effets.

Quand on use du Chocolat par excés, ou qu'on a fait entrer dans sa composition beaucoup de drogues âcres & picotantes, il échaufe considerablement; il empêche aussi plusieurs personnes de dormir.

Principes.

Le Cacao, qui fait la base de la composition du Chocolat, comme nous le dirons dans la suite, contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Pour les autres drogues que l'on y mêle, elles sont toutes chargées d'huile exaltée, & de sel volatile.

Le tems, l'age, & le temperament.

Le Chocolat convient principalement en temps froid, aux vieillards, aux personnes d'un temperament froid & phlegmatique, à ceux qui ne digerent qu'avec peine à cause de la foiblesse & de la delicatesse de leur estomac; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, dont les humeurs sont déja dans un assez grand mouvement; doivent s'en abstenir, ou en user sobrement.

REMARQUES.

LE Chocolat est une pâte seche, d'un goût fort agreable, & fort en usage chez les Ame-

riquains, qui l'apprirent aux Chrétiens peu de temps aprés la découverte de leur pays. Cependant quoique nous devions à ces Peuples l'invention de cette pâte, nous avons tellement encheri en France sur sa composition, que le Chocolat que l'on prepare à Paris, est beaucoup meilleur que celui qu'ils nous envoyent. La base de la composition du Chocolat, est le Cacao, auquel on a joint quelques aromats, comme on le peut voir par la description suivante.

Pour faire le Chocolat, on prend le plus gros & le meilleur Cacao, appellé gros Caraque. On le met rôtir dans une bassine sur le feu, l'agitant toujours jusqu'à ce qu'il se puisse aisément separer de son écorce : ensuite on pele les Amandes, & l'on les met rôtir de nouveau dans la bassine à un feu lent, jusqu'à ce qu'elles soient bien seches, sans neanmoins être brûlées. On les pile encore chaudes dans un mortier de bronze, dont on a chaufé le fond, ou bien on les écrase, comme font les Indiens, avec un rouleau de fer sur une pierre platte & dure, que les Indiens appellent Metate, ou Matalt, & sous laquelle ils mettent un peu de feu pour entretenir autant qu'il est necessaire, une chaleur douce & temperée. On reduit ainsi les Amandes en une pâte qui ne doit être ni grumeleuse, ni dure.

Maniere de preparer le Chocolat

On pese deux livres de cette pâte, on la remet sur la pierre chaude, on y mêle une livre & demie de sucre bien pulverisé; l'on agite le mélange, afin que le Sucre s'unisse intimement avec la pâte : ensuite l'on y ajoûte une poudre composée de neuf gousses de Vanille, de quatre Geroffles, & d'une demi-dragme de Canelle. Quelques-uns y mêlent encore un peu d'Ambre gris, & de Musc. Quand le mêlange de tous ces ingrediens est parfait, on leve la pâte, on lui donne telle figure que l'on veut, & l'on la fait secher au Soleil.

On peut faire differentes sortes de Chocolat, suivant les ingrediens qu'on y fait entrer, & suivant la quantité de ces ingrediens. Quelques-uns y mêlent plusieurs autres drogues, que nous avons retranchées, comme le Gingembre, le Poivre, parcequ'elles ont trop d'âcreté.

On se sert du Chocolat de deux manieres. On le mange tel qu'il est, ou bien on en fait une boisson fort agreable & fort usitée, en le dissolvant dans quelque liqueur. On se sert ordinairement d'eau commune ; d'autres employent le lait de Vache, & ils y mettent même des jaunes d'œufs, afin que la liqueur mousse davantage, & qu'elle soit plus épaisse : d'autres preferent un lait d'Amandes ; d'autres une émulsion des quatre semences froides majeures ; d'autres l'eau de Chicorée, & de plusieurs autres plantes. Enfin quelques-uns mêlent un peu de Bezoard avec le Chocolat pour en rendre la boisson cardiaque. Nous ne marquons point ici la maniere de la preparer, parcequ'elle est assez connue.

Ce sont particulierement les drogues que l'on mêle au Cacao pour faire le Chocolat, qui rendent cette pâte fortifiante, restaurante, propre pour aider à la digestion, & pour produire plusieurs autres effets semblables ; car ces drogues, comme il a déja été dit, abondent en principes volatiles & exaltez. Le Chocolat est encore salutaire aux phtysiques, pourveu qu'il soit ordonné en temps & lieu, non seulement à cause des bons effets qui viennent d'être rapportez, mais encore parceque le Cacao, qui est la principale drogue de cette composition, & celle qui y entre en plus grande abondance, étant chargé d'un grand nombre de principes huileux & balsamiques, est par raport à ces parties fort convenable pour adoucir & embarasser les humeurs âcres qui dominent dans les pthysiques, & pour nourrir &

rétablir leurs parties solides. A cette occasion je rapporterai une Histoire d'un phtysique que Mundius, Medecin de Londres, avoit connu, & qu'il cite lui-même dans son Traité des Aliments, en parlant du Chocolat. Ce malade étoit dans un état déplorable : il se mit à l'usage du Chocolat, & il se trouva dans peu parfaitement gueri, mais ce qu'il y a de plus extraordinaire, c'est que sa femme, pour complaire à son mari, s'étant mise aussi à boire du Chocolat avec lui, eut dans la suite plusieurs enfans, quoiqu'elle passât auparavant pour être hors d'état d'en avoir. Histoire.

Si le Chocolocat produit de bons effets quand on en use avec moderation, il en produit aussi de mauvais quand on s'en sert avec excés, ou quand on y mêle trop de drogues âcres : car pour lors il excite dans les humeurs, des fermentations & des rarefactions considerables qui échaufent beaucoup, & qui causent des insomnies ; c'est pourquoi l'usage du Chocolat ne convient guere aux bilieux.

Les Espagnols, chez qui l'usage du Chocolat est fort commun, boivent ordinairement un grand verre d'eau avant que d'en prendre, ensuite ils s'abstiennent de boire de l'eau l'espace d'une heure & demie, ou de deux heures.

Chocolate ou Chocolatl, est un nom Indien composé de *Choco*, *Sonus*, Son, & de *Atte*, *Atle*, *aqua*, eau ; parceque pour l'ordinaire, on se sert d'eau pour faire le Chocolat, & que quand on fait mousser la liqueur, on excite un petit bruit avec un instrument de bois appellé moulinet. Etimologie.

CHAPITRE IX.

Du Caffé.

LE Caffé doit être choisi nouveau, bien mondé de son écorce, net, de moyenne Choix.

grosseur, bien nourri, grisâtre, qui ne sent point le moisi, qui n'ait point été mouillé par l'eau de la mer, & qui jette une odeur forte & tres-agreable quand on le brûle, & même quand il a été brûlé.

Bons effets. Le Caffé fortifie l'estomac & le cerveau ; il hâte la digestion ; il appaise les maux de tête ; il abat les vapeurs du Vin, & des autres liqueurs spiritueuses ; il excite les urines & les mois aux femmes ; il purge de certaines gens par le ventre ; il rend la memoire & l'imagination plus vive ; & il donne de la gayeté. Ce dernier effet a été observé, dit-on, en premier lieu par les Bergers d'Arabie, qui remarquerent, avant qu'on eût fait aucun usage du Caffé, que quand leurs moutons avoient mangé de cette espece de legume, ils gambadoient d'une maniere extraordinaire.

Mauvais effets. L'usage excessif du Caffé, maigrit beaucoup, empêche ordinairement de dormir, épuise les forces, abat les ardeurs de Venus, & produit plusieurs autres inconveniens pareils.

Le Caffé donne beaucoup d'huile, & d'acide, & une assez grande quantité de sel alkali volatile & fixe. Ce dernier a quelquefois une odeur, & une saveur de soufre, & noircit le vaisseau où on l'a fait évaporer.

Il convient, moderément pris, principalement en temps froid, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui sont gras & replêts; mais il est moins convenable aux bilieux, aux melancoliques, & à ceux qui ont un sang épais & brûlé. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Caffé est un petit fruit longuet & renfermé dans une gousse ligneuse & moyennement dure. Quand on a separé ce fruit de sa gousse, il se partage de lui-même en deux moitiez dures & jaunâtres, telles qu'on les trouve chez les Droguistes.

L'arbre qui porte le Caffé, naît en abondance, dans l'Arabie heureuse, & principalement au Royaume d'Yemen; & encore, suivant quelques Auteurs, aux environs de la Mecque. Jean Bauhin donne la description de cet arbre & de son fruit dans son Histoire universelle des Plantes, Tom. 1. pag. 422. sous les noms de *Ban*, *Bon*, *Buna*, *Bunnu*, *Bunchos*.

Le Caffé a differens noms, suivant les differens Pays. Les Allemands & les Anglois l'appellent Coffi ou Coffé; les Turcs le nomment Chaube, mais plus ordinairement, Cahué; & ils donnent aux lieux publics où l'on en va boire, un nom Turc, qu'on traduit en François, Cavehannes. On dit que les Maîtres de ces Cavehannes en Turquie, entretiennent une simphonie de voix & d'instrumens pour divertir leurs beuveurs. Differens noms,

La maniere de préparer le Caffé, est de le faire rôtir à un feu lent, observant toujours, autant qu'on peut, qu'il se rôtisse également par-tout. Quand il a acquis une couleur brune-rougeâtre, on le reduit en poudre, & l'on en fait une boisson assez connue.

Les Turcs, les Arabes, & quantité d'autres peuples de l'Orient, à qui l'uſage du Vin eſt défendu, ſe ſervent depuis pluſieurs ſiecles de cette boiſſon ; & elle s'eſt rendue ſi commune depuis quelques années dans toute l'Europe, qu'en France, en Hollande, en Angleterre, & dans pluſieurs autres pays, les rues ſont parſemées de lieux publics, appellez Caffez, qui ſervent, pour ainſi dire, de rendez-vous à la plûpart des jeunes gens, & où l'on ne manque jamais de compagnie.

On prétend que le Caffé eſt beaucoup plus délicieux ſur les lieux où il croît, que quand il a été tranſporté juſqu'à nous. Monſieur Bernier, Docteur en Medecine, fort connu par ſes voyages, dit que n'ayant pû s'accommoder du Caffé qu'on lui avoit preſenté en differens Pays, il trouva celui de l'Arabie heureuſe ſi excellent, qu'il y en prenoit juſqu'à cinq & ſix taſſes par jour avec beaucoup de plaiſir. Il ſe peut bien faire que par le tranſport, le Caffé perde quelques parties volatiles & exaltées, qui contribuoient à le rendre d'un goût plus exquis.

Le Caffé rôti & pris en teinture fortifie l'eſtomac, non-ſeulement parcequ'étant un peu amer, il abſorbe les aigres vitieux qui en debilitoient les fibres, mais encore par les parties volatiles, & exaltées qu'il contient. Car tout le monde ſçait que les matieres chargées de principes volatiles, étant appliquées ſur une partie, la fortifient. Le Caffé eſt encore propre par les mêmes parties dont on vient de parler à diviſer, & à attenuer les parties groſſieres des aliments, & par conſequent à hâter la digeſtion. Il abat quelquefois les maux de tête en rarefiant les ſucs viſqueux & acides, qui s'étoient arrêtez aux membranes du cerveau, & qui y cauſoient des picotemens. Il excite les mois aux femmes par la mê-

me raiſon, c'eſt-à-dire, en attenuant les ſucs lents & viſqueux qui empêchoient l'écoulement de l'humeur des mois. Il donne de la gayeté, & rend la memoire plus vive ; parcequ'il ſubtiliſe un peu toutes les liqueurs du corps, & qu'il communique à leurs parties un peu plus de mouvement, qu'elles n'en avoient. Enfin, on remarque viſiblement qu'il abat les vapeurs du Vin, & qu'il empêche, ou du moins qu'il diminue l'yvreſſe. Il produit cet effet de pluſieurs manieres. 1°. Parcequ'il eſt propre à abſorber les aigres, comme il a déja été dit : or les vapeurs du Vin ſont ordinairement fort aigres, & trouvant un corps dans l'eſtomac qui s'oppoſe à leur exaltation, elles s'y uniſſent & ſe precipitent enſemble. C'eſt peut-être par la même raiſon que quelques amers ſont propres pour l'yvreſſe. 2°. Parcequ'il fortifie & reſſerre l'eſtomac, de ſorte que ces vapeurs paſſent plus difficilement par ſes pores, pour ſe filtrer immediatement dans quelques vaiſſeaux ſanguins, & pour être portez de-là dans la ſubſtance du cerveau. Car il ne faut pas croire que les vapeurs du vin, & des autres liqueurs ſpiritueuſes, ſuivent toujours la route des veines lactées ; plus d'une experience prouve le contraire, & l'on auroit bien de la peine, en ſuppoſant toujours cette route, d'expliquer pluſieurs effets de ces liqueurs. Cette route ne convient donc particulierement qu'aux parties groſſieres des aliments ; car celles qui ſont ſubtiles trouvent aiſément paſſage par un nombre infini de pores tout ouverts, dont l'eſtomac, & generalement toutes les parties du corps, ſont parſemées. Enfin, le Caffé empêche ou diminue l'yvreſſe, parcequ'il hâte la digeſtion ; en effet, les aliments imbibez des eſprits du vin, qui par leur ſéjour dans l'eſtomac donnoient lieu aux vapeurs du vin de s'élever, & de ſe filtrer au travers de ſes membranes,

descendent plûtôt qu'ils n'auroient fait, dans les intestins & entraînent avec eux les esprits dont ils s'étoient chargez, & qui suivant par consequent une route bien plus longue, se dissipent ou perdent la plus grande partie de leur force, avant que de parvenir jusqu'au cerveau. De plus, le Caffé en déchargeant l'estòmac d'un poids qui l'accable, & qui irrite ses fibres, peut encore diminuer ou enlever le mal de tête que l'on ressent ordinairement dans l'yvresse. En effet, nous voyons assez ordinairement, que quand l'estomac est chargé de mauvaises humeurs qui causent des irritations & des picotemens à ses fibres, on est aussi accablé de mal de tête, qui cesse quand on a emporté les mauvaises humeurs de l'estomac ; ce qui a fait dire à plusieurs personnes qu'il y a une grande sympatie entre la tête & l'estomac.

L'excés du Caffé est du moins aussi pernicieux à toutes sortes de gens que son usage moderé est quelquefois salutaire : les mauvais effets qu'il cause en cette occasion, sont de maigrir, d'abatre les forces & les ardeurs de Venus, d'empêcher de dormir ; la raison en est qu'il excite pour lors dans toutes les liqueurs du corps, des fermentations, & des rarefactions excessives qui les alterent considerablement, & qui les privent d'une grande partie de leurs esprits ; cette alteration ne se peut faire dans les liqueurs du corps que les parties solides qui en sont continuellement humectées, ne s'en ressentent, & que leurs fibres ne perdent beaucoup de leur force & de leur ressort. Il ne faut donc pas s'étonner si quelques gens aprés avoir fait un usage trop frequent du Caffé, deviennent impuissants, & même paralytiques, comme Willis & d'autres Medecins l'ont observé.

On s'étoit avisé en France de faire une boisson

un peu ressemblante à celle du Caffé, avec le Seigle rôti, puis pulverisé. On pourroit encore se servir pour cela des Féves, de l'Orge, & de plusieurs autres semences préparées de la même maniere. Mais aucune de toutes ces drogues ne fait une boisson aussi agreable que celle du Caffé. Boisson faite avec le Seigle rôti.

CHAPITRE X.

Du Thé.

LE Thé doit être choisi nouveau, en petites feuilles vertes, & entieres; d'une odeur & d'un goût de violette. On le doit garder dans un vaisseau de verre, ou dans une boëte bien bouchée, de peur qu'en s'évantant il ne perde beaucoup de parties volatiles en quoi consiste son odeur & son goût agreable. Choix.

Il est salutaire pour les maladies du cerveau, & pour celles du genre nerveux. Il recrée les esprits; il abat les vapeurs; il ôte le mal de tête; il empêche l'assoupissement; il hâte la digestion; il purifie le sang; il excite l'urine; il est convenable aux phtysiques & aux scorbutiques. Bons effets.

Nous ne remarquons point que le Thé produise de mauvais effets. Il peut neanmoins, étant pris en grande quantité, subtiliser un peu trop le sang. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatile. Principes.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

COmme nous nous sommes toujours fort attachez à prendre ce qu'il y avoit de bon dans la maniere de vivre de chaque Nation, nous n'avons point negligé l'usage d'une boisson dont se servent plusieurs peuples d'Orient, & qu'ils préparent avec les feuilles du Thé infusées chaudement dans quelque liqueur, comme de l'eau ou du lait, jusqu'à ce que la liqueur ait tiré une teinture de ces feuilles, & qu'elle ait aquis un goût & une odeur agreables.

Les feuilles du Thé sont oblongues, pointues, minces, un peu denteléés en leurs bords, de couleur verte. Elles naissent à un petit arbrisseau assez ressembiant au Myrthe, & qui croît également bien en terre maigre & en terre grasse. Les Chinois, les Japonnois & les Siamois chez qui cet arbrisseau est fort commun, en cueillent les feuilles dans le Printemps, pendant qu'elles sont encore petites & tendres, & ils nous les envoyent aprés les avoir fait secher.

Chaa, ou Tcha. Les Japonnois cultivent encore chez eux avec soin une autre espece de Thé appelée *Chaa* ou *Tcha*. Ses feuilles sont faites comme celles du Thé ordinaire; mais elles sont plus petites, ayant une couleur verte plus claire, tirant sur le jaune, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus agreables. Ces feuilles naissent à un arbrisseau de la grandeur d'un groselier. On les fait secher comme les autres, & l'on nous les envoye. Quelques-uns les appellent improprement Fleurs de Thé, parce-qu'elles sont encore meilleures pour le goût que le Thé ordinaire.

La boisson du Thé est generalement estimée fort salutaire, & avec raison, puisqu'elle produit beaucoup de bons effets, & tres-peu de mauvais. On doit même la préferer à celle du Caffé;

car l'uſage exceſſif du Caffé eſt quelquefois tres-pernicieux, & l'on voit des perſonnes qui boivent juſqu'à dix ou douze taſſes de Thé par jour, ſans en reſſentir aucune incommodité. La plûpart des bons effets que nous avons attribuez au Thé, proviennent de ſes principes volatiles & exaltez, capables de fureter dans tous les recoins des parties. Il fortifie l'eſtomac par le ſecours de ces mêmes principes volatiles, & de plus par quelques particules abſorbantes que ſon aſtriction & ſa petite amertume nous dénotent qu'il contient. Il purifie la maſſe du ſang, parcequ'il l'entretient dans une juſte fluidité, en briſant les matieres groſſieres qui faiſoient obſtacle à ſon mouvement. Enfin ſes parties huileuſes & balſamiques étant chariées en differens endroits du corps, abſorbent & embaraſſent les ſels âcres & picotans qu'ils trouvent à leur paſſage. C'eſt pour cette raiſon que l'uſage du Thé eſt convenable aux phtyſiques.

On dit que dans les lieux où vient le Thé, ceux qui s'en ſervent ordinairement, ne ſont jamais expoſez aux atteintes de la pierre ni de la goute. A la verité nous ne voyons point que ceux qui boivent ici tous les jours du Thé, en reçoivent les mêmes avantages. Apparemment qu'on ne nous envoye pas le meilleur, ou que ſi l'on nous l'envoye, le temps & la longue navigation lui font perdre beaucoup de ſa vertu.

On peut faire quantité d'autres boiſſons avec les bayes de genievre, avec les ſemences d'Anis, de Fenouil, de Coriandre; ou enfin avec les feuilles ſeches de Betoine, de Sauge, de Romarin, & pluſieurs autres que l'on doit approprier au temperament & aux incommoditez de ceux à qui on les ordonne. On prépare ces differentes boiſſons de même que le Thé, & l'on les boit chaudes ſans Sucre, ou avec du Sucre. Autres Boiſſons.

On ſe ſert encore beaucoup depuis quelque Vulne-

raires & Capillaires en boisson.

temps des Vulneraires de Suisse, des Capillaires & de la Veronique, infusez chaudement dans de l'eau, comme le Thé. Ces boissons sont humectantes & pectorales; elles ont un goût assez agreable, mais qui ne l'est pas autant que celui du Thé, & elles sont du moins aussi salutaires que lui.



FIN.

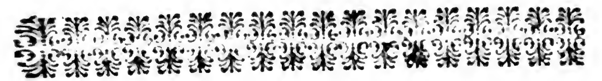


TABLE DES MATIERES contenues en ce Livre.

A

D

E

A a

P

Sucre

Fin de la Table des Matieres.



